

**STUDI POTENSI WISATA KULINER
DI KABUPATEN KOTAWARINGIN BARAT
PROVINSI KALIMANTAN TENGAH TAHUN 2012**

SKRIPSI

**Diajukan kepada Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta
Untuk Memenuhi Syarat Guna Memperoleh Gelar Sarjana Pendidikan**



Disusun Oleh:

LISA AGUSTINA

NIM. 07511241013

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN TEKNIK BOGA
JURUSAN PENDIDIKAN TEKNIK BOGA DAN BUSANA
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA**

2012

HALAMAN PERSETUJUAN

Skripsi yang berjudul “STUDI POTENSI WISATA KULINER DI
KABUPATEN KOTAWARINGIN BARAT KALIMANTAN TENGAH
TAHUN 2012” ini telah disetujui oleh pembimbing untuk diujikan.

Yogyakarta, Juli 2012

Dosen Pembimbing,



MINTA HARSANA, M.Sc

NIP. 19690314 200501 1 001

HALAMAN PERNYATAAN

Yang bertanda tangan dibawah ini, saya:

Nama : Lisa Agustina

Nomor Induk Mahasiswa : 07511241013

Jurusan : Pendidikan Teknik Boga dan Busana

Fakultas : Teknik

Judul Skripsi :

“STUDI POTENSI WISATA KULINER

DI KABUPATEN KOTAWARINGIN BARAT

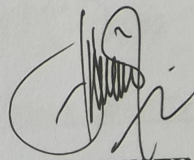
PROVINSI KALIMANTAN TENGAH TAHUN 2012”

Menyatakan bahwa laporan Skripsi ini hasil pekerjaan saya sendiri tidak berisi materi yang dipublikasikan atau ditulis oleh orang lain atau telah digunakan sebagai persyaratan bagi penyelesaian studi pada perguruan tinggi lain, kecuali bagian-bagian tertentu yang saya ambil sebagai acuan.

Apabila pernyataan ini tidak benar, sepenuhnya menjadi tanggung jawab saya.

Yogyakarta, Juli 2012

Yang Menyatakan,



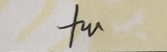
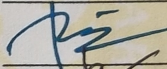
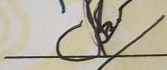
LISA AGUSTINA

NIM. 07511241013

HALAMAN PENGESAHAN

Skripsi berjudul "STUDI POTENSI WISATA KULINER DI KABUPATEN KOTAWARINGIN BARAT KALIMANTAN TENGAH TAHUN 2012" ini telah dipertahankan di depan Dewan Penguji pada tanggal 9 Juli 2012 dan dinyatakan lulus untuk memenuhi syarat guna memperoleh gelar Sarjana Pendidikan.

Dewan Penguji

Nama	Tanda Tangan	Tanggal
Ketua Penguji : Minta Harsana, M.Sc		9 Juli 2012
Sekretaris : Dr. Mutiara Nugraheni		9 Juli 2012
Penguji : Badraningsih L., M.Kes		9 Juli 2012

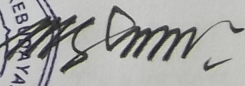
Yogyakarta, Juli 2012


Fakultas Teknik

Universitas Negeri Yogyakarta

Dekan,




Dr. Moch. Bruri Trivono

NIP. 19560216 198603 1 003 

MOTTO DAN PERSEMBAHAN

*“Today **a reader**, tomorrow **a leader**”, Margaret Fuller*

“Orang yang berhati-hati akan berhasil mendapatkan keinginannya, sedangkan yang terburu-buru mungkin akan jatuh tergelincir”, Penulis

Kesempurnaan adalah Kesederhanaan yang disyukuri, By Mario Jeguh

Puji syukur hanya tercurah kepada Allah SWT atas segala nikmat yang telah diberikan. Sholawat dan salam senantiasa tercurah kepada junjungan alam nabi besar Muhammad SAW. Dengan rasa syukur dan hormat saya persembahkan karya ini kepada :

- Almamater UNY yang telah memberikan berbagai pengetahuan terkait ilmu pengetahuan yang sedang saya dalami.
- Kedua orang tua saya, Su’udi Sudarso dan Sri Haryani Tika, pengorbanan mu sangat luar biasa dan menjadi inspirasi.
- Adik-adik Saya, Vany, Adam dan Desy yang telah menjadi penyemangat saya, serta keluarga besar Almu Barak dan Suparno.
- Pak Prayitno, Pak Budi, Dek Menik, dan Riska yang telah menemani selama pengurusan izin dan menjadi asisten penelitian.
- Uni Tia, Ulil, Pia ma Mba Yulis yang menjadi pendukung dan penyemangat dalam penyelesaian skripsi.
- Lala, Dina, dan Krisna yang bersama-sama berjuang menyelesaikan skripsi dan selalu mendukung dalam penyelesaiannya. T’x a lot guys...
- Vira, Minah, Ema, Abi, ma Tegar yang selalu mendukung dan memotivasi.
- Crew S1 boga angkatan 2007 yang telah berjuang bersama
- Semua pihak yang membantu dan mendukung terselesaikannya tugas ini. Semoga Allah SWT membalas apa yang telah kalian berikan selama ini.

ABSTRAK
STUDI POTENSI WISATA KULINER
DI KABUPATEN KOTAWARINGIN BARAT
PROVINSI KALIMANTAN TENGAH TAHUN 2012

Oleh:
LISA AGUSTINA
(07511241013)

Penelitian ini bertujuan untuk: (1) mengidentifikasi makanan khas Kabupaten Kotawaringin Barat; (2) memetakan potensi wisata kuliner di Kabupaten Kotawaringin Barat; dan (3) mengetahui karakteristik wisatawan terhadap sentra kuliner di Kabupaten Kotawaringin Barat.

Penelitian ini dilakukan pada Bulan Maret 2012 di Kabupaten Kotawaringin Barat. Penelitian menggunakan deskriptif kuantitatif dengan pendekatan survey dengan populasi 4.759 orang dan mengambil sampel sebanyak 98 orang. Pengumpulan data penelitian menggunakan angket, dokumen dan dokumentasi. Hasil pengumpulan data disajikan secara deskriptif.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa: (1) makanan khas Kabupaten Kotawaringin Barat adalah soto menggala, soto banjar (sop banjar), nasi kuning dan lontong sayur ; lauk pauk khas Kabupaten Kotawaringin Barat adalah Gangan asam (sayur asam ikan patin), Ikan Bakar, Belankas dan aneka seafood ; Sambal khas Kabupaten Kotawaringin Barat adalah sambal cinaluk ; Kudapan khas Kabupaten Kotawaringin Barat adalah Wadai tole-tole, wadai cincin dan kerupuk basah ; buah-buahan lokal musiman adalah cempedak, durian lokal, krantungan, tangkuhis, ketiau, terong asam ; oleh-oleh khas Kabupaten Kotawaringin Barat adalah Kerupuk apmlang dan kerupuk ikan. (2) wisata kuliner di Kabupaten Kotawaringin Barat dapat dipetakan menjadi 8 kawasan yaitu Kawasan Mendawai, Kawasan Sidorejo, Kawasan Raja, Kawasan Madurejo, Kawasan Kampung Baru, Kawasan Pasir Panjang, Kawasan Kumai dan Kawasan Kubu. dan (3) Karakteristik wisatawan yang berkunjung adalah usia 15-30 tahun 38%, yang berpendidikan terakhir SMA/ sederajat 45%, dan pekerjaan karyawan swasta 36%. Sebagian besar wisata kuliner lebih diminati perempuan 53% dan wisatawan berasal dari Kabupaten Kotawaringin Barat 82%, memperoleh informasi dari teman/keluarga 79%, dan teman berkunjung bersama kelompok sebesar 47% dengan penghasilan dibawah Rp 500.000,- sebesar 25%. Wisatawan melakukan kunjungan dalam 1 bulan kurang dari 3 kali sebesar 58%. Faktor aksesibilitas dan variasi makanan dipilih menjadi alasan utama sebagian besar wisatawan.

Kata Kunci: Wisata Kuliner, Karakteristik Wisatawan

KATA PENGANTAR

Puji syukur Saya panjatkan kepada Allah SWT yang telah melimpahkan segala rahmat-Nya sehingga Saya dapat menyelesaikan Tugas Akhir Skripsi yang dilaksanakan sejak November 2011 hingga Juli 2012 dengan baik dan lancar. Atas karunia-Nya, Saya pun dapat menyelesaikan laporan Tugas Akhir Skripsi yang disusun berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan sebelumnya.

Dalam kesempatan ini, Saya ingin menyampaikan ucapan terima kasih kepada:

1. Dr. Moch. Bruri Triyono, Dekan Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta
2. Teras Narang, Gubernur Provinsi Kalimantan Tengah
3. Dr. Ujang Iskandar, Bupati Kabupaten Kotawaringin Barat
4. Noor Fitrihana, M.Eng, Ketua Jurusan Pendidikan Teknik Boga dan Busana Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta
5. Sutriyati Purwanti, M.Si., Ketua Program Studi Pendidikan Teknik Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta
6. Prihastuti Ekawatiningsih, M.Pd, Pembimbing Akademik Program Studi Pendidikan Teknik Boga Angkatan 2007
7. Minta Harsana, M.Sc., Dosen Pembimbing Tugas Akhir Skripsi yang telah sabar membimbing dari awal hingga akhir
8. Dr. Mutiara Nugraheni, Sekretaris Penguji Tugas Akhir Skripsi
9. Badraningsih L., M. Kes., Penguji Tugas Akhir Skripsi

Harapan Saya, dengan adanya laporan Tugas Akhir Skripsi ini dapat menjadi masukan bagi mahasiswa dan kampus PTBB FT UNY. Semoga laporan ini berguna bagi mahasiswa dan pihak-pihak yang membutuhkan.

Yogyakarta, Juli 2012

Penyusun,

LISA AGUSTINA

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PERNYATAAN	iii
HALAMAN PENGESAHAN	iv
MOTTO DAN PERSEMBAHAN	v
ABSTRAK	vi
KATA PENGANTAR	vii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR TABEL	xiii
DAFTAR GAMBAR	xiv
DAFTAR LAMPIRAN	xvi
BAB I. PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang Masalah	1
B. Identifikasi Masalah	6
C. Batasan Masalah	7
D. Rumusan Masalah	7
E. Tujuan Penelitian	7
F. Manfaat Penelitian	7
BAB II. KAJIAN PUSTAKA	
A. Gambaran Umum Lokasi Penelitian	9

1. Sejarah Kabupaten Kotawaringin Barat	9
2. Letak Geografis dan Demografis	10
3. Potensi Alam	11
4. Tempat Wisata.....	12
5. Budaya dan Seni	13
B. Potensi Pariwisata	13
C. Wisata Kuliner	24
D. Karakteristik Wisatawan	29
E. Kerangka Berpikir	46
F. Penelitian Yang Relevan	48

BAB III. METODE PENELITIAN

A. Desain Penelitian	51
B. Definisi Operasi Variabel Penelitian	51
C. Waktu dan Lokasi Penelitian	53
D. Populasi dan Sampel Penelitian	53
1. Populasi Penelitian	53
2. Sampel Penelitian	53
E. Instrumentasi dan Pengumpulan Data	55
1. Metode Pengumpulan Data	57
2. Uji Validitas Instrumen	58
F. Analisis Data	59

BAB IV. HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

A. Identifikasi Makanan Khas Kotawaringin Barat.....	61
--	----

1. Makanan Pokok	64
2. Lauk Pauk	66
3. Sambal	69
4. Kudapan	69
5. Oleh-oleh.....	70
B. Pemetaan Potensi Wisata Kuliner di Kabupaten Kotawaringin Barat.....	
	72
C. Karakteristik Wisatawan terhadap Kuliner di Sentra-sentra Kuliner Kabupaten Kotawaringin Barat	
	77
1. Karakteristik Wisatawan Berdasarkan Usia	77
2. Karakteristik Wisatawan Berdasarkan Tingkat Pendidikan.....	78
3. Karakteristik Wisatawan Berdasarkan Jenis Pekerjaan	80
4. Karakteristik Wisatawan Berdasarkan Jenis Kelamin	81
5. Karakteristik Wisatawan Berdasarkan Asal Wisatawan	82
6. Karakteristik Wisatawan Berdasarkan Asal Memperoleh Informasi	83
7. Karakteristik Wisatawan Berdasarkan dengan Siapa Wisatawan Berkunjung.....	84
8. Karakteristik Wisatawan Berdasarkan Jumlah Penghasilan	85
9. Karakteristik Wisatawan Berdasarkan Frekuensi Kunjungan	86
10. Karakteristik Wisatawan Berdasarkan Hidangan Favorit	87
11. Karakteristik Wisatawan Berdasarkan Minuman Favorit	89
12. Karakteristik Wisatawan Berdasarkan Oleh-oleh Favorit	90

13. Karakteristik Wisatawan Berdasarkan Alasan Ketertarikan

Berkunjung91

D. Pembahasan.....94

BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan100

B. Saran101

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN-LAMPIRAN

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 1. Jumlah Kunjungan Wisatawan Tahun 2009-2011	4
Tabel 2. Kisi-kisi Instrumen Penelitian	58
Tabel 3. Peta Lokasi Tujuan Wisata Kuliner (Masakan Khas)	61
Tabel 4. Makanan Pokok Khas Kotawaringin Barat	64
Tabel 5. Lauk Pauk Khas Kotawaringin Barat	66
Tabel 6. Sambal Khas Kotawaringin Barat	69
Tabel 7. Kudapan Khas Kotawaringin Barat.....	69
Tabel 8. Oleh-oleh Khas Kotawaringin Barat	70
Tabel 9. Peta Potensi Kuliner berdasarkan Kecamatan dan Kawasan yang Berpotensi di Kabupaten Kotawaringin Barat.....	74
Tabel 10. Karakteristik Wisatawan Berdasarkan Usia	77
Tabel 11. Karakteristik Wisatawan Berdasarkan Tingkat Pendidikan	79
Tabel 12. Karakteristik Wisatawan Berdasarkan Jenis Pekerjaan.....	80
Tabel 13. Karakteristik Wisatawan Berdasarkan Jenis Kelamin.....	81
Tabel 14. Karakteristik Wisatawan Berdasarkan Asal Wisatawan	82
Tabel 15. Karakteristik Wisatawan Berdasarkan Asal Memperoleh Informasi.....	83
Tabel 16. Karakteristik Wisatawan Berdasarkan dengan Siapa Wisatawan Berkunjung	84
Tabel 17. Karakteristik Wisatawan Berdasarkan Jumlah Penghasilan.....	85

Tabel 18. Karakteristik Wisatawan Berdasarkan Frekuensi Kunjungan	86
Tabel 19. Karakteristik Wisatawan Berdasarkan Hidangan Favorit	88
Tabel 20. Karakteristik Wisatawan Berdasarkan Minuman Favorit	89
Tabel 21. Karakteristik Wisatawan Berdasarkan Oleh-oleh Favorit	91
Tabel 22. Karakteristik Wisatawan Berdasarkan Alasan Ketertarikan Berkunjung	92

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 1. Kerangka Berpikir	47
Gambar 2. Peta Wisata Kuliner Kabupaten Kotawaringin Barat.....	76
Gambar 3. Diagram Wisatawan Berdasarkan Usia.....	78
Gambar 4. Diagram Wisatawan Berdasarkan Tingkat Pendidikan.....	79
Gambar 5. Diagram Wisatawan Berdasarkan Jenis Pekerjaan	80
Gambar 6. Diagram Wisatawan Berdasarkan Jenis Kelamin	81
Gambar 7. Diagram Wisatawan Berdasarkan Asal Wisatawan	82
Gambar 8. Diagram Wisatawan Berdasarkan Asal Memperoleh Informasi.....	83
Gambar 9. Diagram Wisatawan Berdasarkan dengan Siapa Wisatawan Berkunjung	84
Gambar 10. Diagram Wisatawan Berdasarkan Jumlah Penghasilan	85
Gambar 11. Diagram Wisatawan Berdasarkan Frekuensi Kunjungan.....	87
Gambar 12. Diagram Wisatawan Berdasarkan Hidangan Favorit	94
Gambar 13. Diagram Wisatawan Berdasarkan Minuman Favorit	89
Gambar 14. Diagram Wisatawan Berdasarkan Oleh-oleh Favorit	91
Gambar 15. Diagram Wisatawan Berdasarkan Alasan Ketertarikan Berkunjung	93

DAFTAR LAMPIRAN

1. Angket untuk wisatawan
2. Pedoman Wawancara untuk Dinas Pariwisata dan Kebudayaan
3. Pedoman Wawancara untuk Pedagang
4. Data Persepsi Wisatawan
5. Surat Ijin Penelitian Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta
6. Surat Ijin Penelitian Pemerintah Provinsi Daerah Istimewa Yogyakarta
7. Surat Ijin Penelitian Pemerintah Provinsi Kalimantan Tengah Badan
Perencanaan Pembangunan Daerah Palangka Raya
8. Surat Ijin Penelitian Pemerintah Kabupaten Kotawaringin Barat Badan
Kesatuan Bangsa Politik dan Perlindungan Masyarakat Pangkalan Bun
9. Surat Keterangan Penelitian Dari Dinas Kebudayaan Dan Pariwisata
Kabupaten Kotawaringin Barat Pangkalan Bun
10. Data Ijin Usaha Sarana Pariwisata Tahun 2012
11. Data Kunjungan Wisatawan Taman Nasional Tanjung Puting 2006-2011
12. Data Kunjungan Wisatawan Bugam Raya Tahun 2008-2011
13. Foto-Foto
14. Peta Kabupaten Kotawaringin Barat
15. Peta Obyek Wisata Kabupaten Kotawaringin Barat

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Indonesia memiliki banyak potensi dan sumber daya alam yang belum dikembangkan secara maksimal, termasuk didalamnya di sektor pariwisata. Pemantapan pertumbuhan sektor pariwisata dalam rangka mendukung pencapaian sasaran pembangunan, perlu diupayakan pengembangan produk-produk yang mempunyai keterkaitan dengan sektor pariwisata. Pengembangan kepariwisataan berkaitan erat dengan pelestarian nilai-nilai kepribadian dan pengembangan budaya bangsa, dengan memanfaatkan seluruh potensi keindahan dan kekayaan alam dan budaya Indonesia. Pemanfaatan disini bukan berarti merubah secara total, tetapi lebih berarti mengelola, memanfaatkan dan melestarikan setiap potensi yang ada. Potensi tersebut dirangkai menjadi satu daya tarik wisata.

Pemerintah Daerah kini mulai meningkatkan potensi pariwisata daerahnya masing-masing untuk meningkatkan pendapatan asli daerah. Usaha mengembangkan dunia pariwisata ini didukung dengan UU No. 10 Tahun 2009 yang menyebutkan bahwa keberadaan obyek wisata pada suatu daerah akan sangat menguntungkan antara lain meningkatkan Pendapatan Asli Daerah (PAD), meningkatkannya taraf hidup masyarakat dan memperluas kesempatan kerja mengingat semakin banyaknya pengangguran saat ini, meningkatkan rasa cinta lingkungan serta melestarikan alam dan budaya

setempat. Dewasa ini, pariwisata mulai berkembang menyesuaikan dengan minat dan motivasi wisatawan. Sektor pariwisata yang berkembang dengan pesat adalah wisata kuliner. Hampir sebagian besar wisatawan selalu menyempatkan diri untuk mencicipi makanan dan minuman khas daerah tujuan wisata. Istilah wisata kuliner pun kini sudah tidak asing lagi di masyarakat Indonesia. Banyak orang yang mulai menaruh minat dan perhatiannya pada dunia kuliner.

Wisata kuliner adalah kegiatan perjalanan atau sebagian dari kegiatan tersebut yang dilakukan secara sukarela serta bersifat sementara untuk menikmati makanan atau minuman (Minta Harsana, 2008:27). Wisata kuliner merupakan salah satu asset wisata Indonesia yang dominan, karena keragaman budaya dan hasil pertanian ataupun perkebunan daerah yang ada di Indonesia mempengaruhi keragaman masakannya juga. Setiap daerah memiliki kuliner yang berbeda-beda, sehingga wisatawan lokal maupun mancanegara tertarik untuk mengunjungi daerah-daerah di Indonesia untuk menyempatkan diri mencicipi makanan dan minuman khas daerah.

Makanan tradisional merupakan salah satu aset budaya bangsa yang perlu dilestarikan, supaya keberadaannya tetap langgeng/tidak punah karena peradaban dan kemajuan teknologi. Usaha yang dapat dilakukan untuk mempertahankan makanan tradisional adalah dengan penggalian jenis-jenis makanan tradisional yang ada, kemudian dilakukan pengembangan dari jenis makanan tersebut agar lebih menarik dan diminati tanpa mengurangi keaslian dari makanan tradisional. Penggalian jenis makanan tradisional dapat

dilakukan dengan cara memperkenalkan pada generasi muda tentang berbagai cara/teknik olah dari masing-masing makanan tradisional. Kemajuan ilmu pengetahuan dan teknologi dapat dimanfaatkan untuk pengembangan produksi makanan tradisional Indonesia disesuaikan dengan kondisi yang ada pada saat ini.

Salah satu daerah yang berpotensi sebagai tujuan wisata kuliner adalah Kabupaten Kotawaringin Barat. Kotawaringin Barat merupakan salah satu kabupaten yang ada di Kalimantan Tengah yang memiliki potensi wisata yang masih belum tergali sehingga kurang *familiar* di telinga para wisatawan. Kotawaringin barat terletak pada koordinat 110°25'00'' - 112°50'00'' BT dan 1°19'00'' - 3°36'00'' LS. Kabupaten Kotawaringin Barat yang beribu kota Pangkalan Bun ini memiliki luas wilayah sebesar 10.075.900 Km² atau sekitar 6,2% luas propinsi Kalimantan Tengah, terdiri dari 6 Kecamatan dan 72 desa dan 13 Kelurahan. (sumber : <http://www.kotawaringinbaratkab.go.id>)

Banyak wisatawan asing yang berkunjung ke Kota ini untuk melihat habitat asli Orang Utan di Taman Nasional Tanjung Puting. Selain itu, terdapat obyek wisata yang lain seperti Tanjung Harapan, Pondok Tanggui, Pesalat, Camp Leakey, Sungai Buluh Besar dan Danau Burung, Sungai Cabang, Sungai Sekonyer, Pantai Bugamraya, Pantai Kubu, Hulu Sungai Arut dan Sungai Lamandau, Gosong Senggora, Istana Kuning Kesultanan, Astana Alnursari, Masjid Kyai Gede, dan Monumen Palagan Sambi. Namun, fasilitas pariwisata seperti transportasi dan tempat-tempat wisatawan mencari

informasi wisata yang masih belum dikembangkan dengan maksimal membuat para wisatawan kesulitan untuk mengunjungi daerah ini.

Tabel 1. Jumlah Kunjungan Wisatawan Tahun 2009-2011

NO.	Tahun Obyek Wisata	2009		2010		2011	
		Wisman	Wis-Lokal	Wisman	Wis-Lokal	Wisman	Wis-Lokal
1.	Taman Nasional Tanjung Puting a. Pondok Tanggul b. Pesalat c. Camp Leakey	2.345	1.502	4.070	1.789	12.138	3.423
2.	Bugam Raya a. Pantai Kubu b. Pantai Bugam Raya c. Tanjung Keluang d. Pantai Keraya e. Air Terjun Patih Mambang	53.662		53.430		57.506	
3.	Hulu Sungai Arut	Dinas Kebudayaan dan Pariwisata belum mendata Kunjungan wisatawan di Obyek Wisata ini.					
4.	Sungai Lamandau						
5.	Gosong Senggoro						
6.	Istana Kuning						
7.	Astana Al-Nusari						
8.	Mangkubumi						
9.	Masjid Kyai Gede & Makam Raja						
10.	Tiang Pantar dan Batu Patahan						

Sumber : Data Wisatawan Dinas Pariwisata dan Kebudayaan Kotawaringin Barat (2009-2011)

Kotawaringin Barat memiliki hasil perkebunan yang didominasi dengan jagung dan singkong, sehingga sebagian besar masyarakatnya mengkonsumsi makanan yang berbahan dasar jagung dan singkong. Tak hanya perkebunan, masyarakat juga memanfaatkan hasil perikanan yang diperoleh dari sungai dan laut sebagai lauk pauk masyarakat setempat. Makanan tradisional di Kotawaringin Barat ini perlu digali ulang dan diperkenalkan kembali kepada masyarakat agar keberadaannya tetap lestari.

Masyarakat yang menetap di Kotawaringin Barat sebagian besar adalah perantau dari daerah lain seperti Banjarmasin, Jawa, Padang, Madura, dan lain-lain. Salah satu dampak dari keanekaragaman suku ini adalah makanan yang mulai dipadukan dengan masakan khas masing-masing asal masyarakat perantau ini. Hal ini menyebabkan adanya kombinasi jenis makanan yang menyebabkan masyarakat menyebut makanan tersebut adalah masakan khas Kotawaringin Barat. Di Kotawaringin Barat masih jarang ditemukan rumah makan ataupun restoran yang menyediakan masakan khas daerah, sehingga untuk memperolehnya harus mencari di rumah-rumah penduduk setempat. Wisatawan pun akan mengalami kesulitan dalam memperoleh makanan khas tersebut, sehingga perlu dilakukan pemetaan tempat-tempat kuliner khas Kotawaringin Barat guna mempermudah wisatawan memperoleh makanan tradisional daerah setempat.

Kabupaten Kotawaringin Barat memiliki ciri khas masakan yang gurih. Ada beberapa lokasi yang menjual produk-produk makanan dan minuman yang menjadi obyek kunjungan sebagian besar wisatawan, yaitu kecamatan Kumai, Bundaran Garuda Pancasila, sepanjang jalur Jl. Iskandar, sepanjang jalur Jl. P. Diponegoro, Kelurahan Mendawai (Pasar Wadai dll), dan Kampung Baru.

Banyaknya jenis makanan dan minuman serta beragamnya karakter wisatawan menyebabkan persepsi masing-masing wisatawan terhadap kuliner di Kabupaten Kotawaringin Barat berbeda-beda. Persepsi menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia (2007:863) adalah tanggapan atas sesuatu. Menurut

Kotler diartikan sebagai proses dimana individu memilih, merumuskan, dan menafsirkan masukan informasi untuk menciptakan suatu gambaran yang berarti mengenai dunia. Sedangkan menurut Minta Harsana (2009) Persepsi merupakan penilaian atau pandangan seseorang terhadap suatu hal. Jadi persepsi wisatawan merupakan penilaian atau pandangan wisatawan terhadap sesuatu yang ada di tempat tujuan wisata (obyek wisata).

Dari deskripsi di atas tampak bahwa sebenarnya Kabupaten Kotawaringin Barat memiliki potensi dan dapat dikembangkan sebagai tujuan wisata, terutama wisata kuliner. Oleh karena itu, melalui penelitian dengan judul Studi Potensi Kuliner di Kabupaten Kotawaringin Barat Propinsi Kalimantan Tengah ini diharapkan dapat menjawab dan memberikan gambaran jelas tentang potensi wisata dan kuliner serta persepsi wisatawan mengenai sentra kuliner di Kabupaten Kotawaringin Barat agar dapat meningkatkan jumlah wisatawan sehingga pada akhirnya dapat pula meningkatkan pendapatan asli daerah, dan juga meningkatkan kesejahteraan masyarakat setempat.

B. Identifikasi Masalah

1. Belum dioptimalkannya potensi wisata yang ada di Kotawaringin Barat.
2. Makanan daerah belum digali dan dikenalkan kepada masyarakat luas sebagai kuliner khas Kotawaringin Barat.
3. Masih jarang ditemukan rumah makan ataupun restoran yang menyediakan makanan khas daerah Kotawaringin Barat.

4. Jumlah wisatawan yang berkunjung masih terbilang sedikit, sehingga perlu diketahui penilaian wisatawan terhadap obyek wisata di Kotawaringin Barat

C. Batasan Masalah

Berdasarkan permasalahan yang telah diidentifikasi maka peneliti membatasi penelitiannya untuk mengidentifikasi makanan khas Kabupaten Kotawaringin Barat, memetakan potensi wisata kuliner di Kabupaten Kotawaringin Barat, dan mengetahui karakteristik wisatawan terhadap obyek wisata dan sentra kuliner di Kabupaten Kotawaringin Barat.

D. Rumusan Masalah

1. Apa saja makanan khas daerah Kabupaten Kotawaringin Barat?
2. Bagaimana potensi wisata kuliner di Kabupaten Kotawaringin Barat?
3. Bagaimana karakteristik wisatawan yang berkunjung ke sentra kuliner di Kotawaringin Barat?

E. Tujuan Penelitian

1. Mengidentifikasi makanan khas Kabupaten Kotawaringin Barat
2. Memetakan potensi wisata kuliner di Kabupaten Kotawaringin Barat
3. Mengetahui karakteristik wisatawan yang berkunjung ke sentra kuliner di Kotawaringin Barat.

F. Manfaat Penelitian

1. Manfaat Teoritis

Sebagai salah satu karya ilmiah maka penelitian ini dapat memberikan kontribusi bagi perkembangan ilmu pariwisata pada khususnya, maupun

bagi masyarakat luas pada umumnya, mengenai potensi kuliner dalam pengembangan pariwisata di Kabupaten Kotawaringin Barat Kalimantan Tengah.

2. Manfaat Praktis

- a. Bagi Dinas Pariwisata dan Kebudayaan Kotawaringin Barat, dapat memberikan informasi tentang potensi kuliner dalam pengembangan pariwisata di Kabupaten Kotawaringin Barat Kalimantan Tengah.
- b. Bagi Ilmu Pengetahuan, hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi bahan kajian atau referensi untuk penelitian yang relevan.

BAB II

KAJIAN PUSTAKA

A. GAMBARAN UMUM LOKASI PENELITIAN

1. Sejarah Kabupaten Kotawaringin Barat

Kabupaten Kotawaringin Barat berasal dari kata “Kutawaringin” dan “Barat”. Kuta berarti Gapura, Waringin berarti Pohon Beringin yang bermakna Pengayoman, sedangkan Barat berasal dari pembagian tempat. Secara keseluruhan Kotawaringin Barat berarti “Gapura Pengayoman di Sebelah Barat”. Kabupaten Kotawaringin Barat yang diresmikan oleh Gubernur Tjilik Riwut yang bertindak atas nama Menteri Dalam Negeri Republik Indonesia pada tanggal 3 Oktober 1959 jam 09.15 di Balai Sembaga Mas Pangkalan Bun dalam suatu upacara resmi dengan C. MIHING sebagai Bupati Kepala Daerah yang pertama dan sebagai aparat pemerintah yang ditugaskan guna menyambut lahirnya daerah ini menjadi Daerah Kabupaten Tk. II Kotawaringin Barat. Kabupaten Kotawaringin terbentuk berdasarkan Keputusan Menteri Dalam Negeri No. UP.34/41/42 tanggal 28 Desember 1959 dan Surat Keputusan Menteri Dalam Negeri No. Des.52/12/2-206 tentang pembagian kabupaten, yaitu Kabupaten Kotawaringin Timur dan Kabupaten Kotawaringin Barat. Dengan usianya yang menanjak dewasa itu wajarlah jika kabupaten ini memiliki tingkat kematangan. Sentuhan pembangunan selama PJP – I telah menjadikan daerah ini sejajar dengan daerah kabupaten lainnya baik pada level Kalimantan Tengah maupun level daerah lain di Kalimantan. Kabupaten Kotawaringin Barat setelah diadakannya

pemekaran Kabupaten berdasarkan UU No. 5 Tahun 2002 saat ini memiliki luas wilayah sebesar 10.075.900 Km² atau sekitar 6,2 % luas propinsi Kalimantan Tengah, terdiri dari 6 Kecamatan dan 72 desa dan 13 kelurahan. Kecamatan tersebut meliputi:

- 1) Kecamatan Arut Selatan
- 2) Kecamatan Kumai
- 3) Kecamatan Arut Utara
- 4) Kecamatan Kotawaringin Lama
- 5) Kecamatan Pangkalan Lada
- 6) Kecamatan Pangkalan Banteng

2. Letak Geografis dan Demografis

Kabupaten Kotawaringin Barat dengan ibukotanya Pangkalan Bun terletak di Provinsi Kalimantan Tengah memiliki keindahan alam yang menawan dengan areal hutan tropis yang cukup luas, terdapat beraneka ragam kebudayaan dan tempat-tempat bersejarah.

Kabupaten Kotawaringin Barat terletak antara 1°18'35'' sampai 3°36'59'' lintang selatan dan 110°25'00'' sampai 112°50'00'' bujur timur dengan wilayah seluas 10.759 km² / 1.075.900 Ha, yang meliputi hutan 855.155 Ha, pemukiman 19.553 Ha, rawa/sungai 58.928 Ha, dan pertanian 142.264 Ha.

Kabupaten ini berbatasan dengan Kabupaten Seruyan di utara dan timur, sebelah barat berbatasan dengan Kabupaten Lamandau dan Kabupaten Sukamara dan laut Jawa di selatan.

Jumlah penduduk Kabupaten Kotawaringin Barat pada tahun 2011 atau menurut data statistic tercatat 217.777 jiwa yang terdiri dari laki-laki 115.469 jiwa dan perempuan 102.308 jiwa dengan angka pertumbuhan penduduk 2.85% dan dengan kepadatan penduduk 5.76 jiwa/Km, penduduk Kotawaringin Barat sebagian besar suku melayu dan suku dayak disamping itu terdapat suku lain. Penduduk Kotawaringin Barat semakin heterogen sebagai dampak dicanangkannya Kobar terbuka untuk transmigrasi maupun masyarakat luas yang ingin hidup di Kotawaringin Barat, adapun suku pendatang diantaranya suku Jawa, Madura, Batak, Sunda, Bali, Padang, Flores dan Bugis.

Iklim daerah Kabupaten Kotawaringin Barat secara umum beriklim tropis yang dipengaruhi oleh musim kemarau/kering dan musim hujan. Musim kemarau pada bulan Juni sampai dengan September , sedangkan musim penghujan pada bulan Oktober sampai dengan Mei dengan rata-rata curah hujan pertahun antara 1.714 mm – 3.399 mm, suhu maksimal antara 31,7°C-33,2°C dan suhu minimal antara 21,6°C-23,4°C, kelembapan udara sekitar 83,89%

3. Potensi Alam

Sumber daya alam yang menonjol/dimiliki Kotawaringin Barat cukup beragam dan potensial dalam memenuhi berbagai kepentingan pembangunan dan kebutuhan masyarakat namun pada sisi lain potensi alam tersebut rawan akan kerusakan yang disebabkan oleh manusia, seperti illegal logging,

pengrusakan lingkungan hidup serta kepemilikan tanah/lahan perkebunan maupun pencurian hasil laut.

Dalam Rencana Kerja Kapolres Kobar, Kotawaringin Barat memiliki 5 jenis kekayaan alam, yaitu:

- a. Hutan produktif berupa kayu, rotan, getah nyatuh dan kulit kayu gembor dan menjadi komoditi utama export ke luar negeri yang dapat meningkatkan kesejahteraan masyarakat umum..
- b. Hutan lindung berupa Taman Nasional Tanjung Puting, yang memiliki spesies langka Orangutan (*Pongo pigmens*), bekantan dan berbagai jenis burung dan serangga.
- c. Tambang berupa pasir kwarsa, kaolin, dan batu bara namun belum dieksploitasi, sedangkan emas sudah dieksploitasi.
- d. Lahan perkebunan berupa padi, lada dan karet adalah hasil pertanian/perkebunan masyarakat, sedangkan untuk perkebunan kelapa sawit sudah diusahakan secara besar oleh investor yang melaksanakan kemitraan dengan penduduk lokal dan sebagian telah dapat dipanen walau belum maksimal.
- e. Perikanan berupa kekayaan laut dan tambak udang dan ikan.

4. Tempat Wisata

Kabupaten Kotawaringin Barat memiliki aneka pariwisata potensial mulai dari hutan, sungai, danau, pesisir, budaya hingga kehidupan sehari-hari di tepian sungai. Pantai Bugamraya merupakan salah satu daya tarik dari pengembangan wisata pesisir di Kalimantan, dan secara geografis terletak di

depan Taman Nasional Tanjung Putting dimana berbagai obyek-obyek wisata yang indah seperti Pantai Kubu, Pantai Tanjung Keluang, Pantai Tanjung Penghujan, Pantai Keraya dan sekelompok pulau-pulau kecil yang dikenal dengan nama Gosong Senggoro.

5. Budaya dan Seni

Kebudayaan akhirnya menjadi sedemikian rupa penuh dengan aneka warna yang disebabkan oleh banyaknya suku yang berpindah ke daerah ini, suku Dayak memiliki alam budaya sendiri sementara bagi suku pendatang yang kemudian sekarang menjadi penduduk lokal membawa serta budaya pesisir dimana lebih banyak dipengaruhi oleh budaya melayu. Tarian yang sering digunakan dalam setiap acara adalah Tarian Japen, Tarian Giring-giring, Tarian Dayak, dan Tarian Rumpak Kutamara.

B. POTENSI PARIWISATA

Suatu daerah mungkin sekali memiliki “daya tarik” yang menjadi magnet yang menyebabkan orang tertarik mengunjungi daerah tersebut. Obyek yang menjadi unsur daya tarik kedatangan wisatawan disuatu daerah tujuan wisata dapat berupa potensi alam, potensi hasil akal budi manusia, seperti seni-budaya masyarakat yang unik, ataupun potensi-potensi yang menjadi daya tarik wisata yang kuat.

Sebuah obyek wisata yang menjadi tujuan wisata merupakan tempat yang memiliki daya tarik wisata atau bisa disebut atraksi wisata. Menurut Suryadana (2009), atraksi wisata (*Tourist attractions*) adalah segala sesuatu (tempat/area, fasilitas wisata, aktivitas wisata atau ciri-ciri/fenomena yang spesifik) yang memiliki suatu karakteristik tertentu yang dapat menarik atau ditujukan untuk

menarik orang sebagai para pengunjung/wisatawan untuk dikunjungi, disaksikan, dilakukan atau dinikmati di suatu daerah tujuan wisata. Sumber daya yang tidak atau belum dikembangkan, belum dapat disebutkan sebagai atraksi wisata tetapi hanya sumber daya potensial, hingga dilakukan pengembangan aksesibilitas, fasilitas wisata dan aktivitas wisata.

Masih menurut Suryadana (2009), atraksi wisata diklasifikasikan menjadi 3 jenis, yaitu Atraksi Wisata Alamiah (*Natural Attractions*) yang berbasiskan pada sumber daya tarik wisata alam, Atraksi Wisata Budaya (*Cultural Attractions*) yang berbasiskan pada sumber daya tarik wisata budaya, dan atraksi Wisata Buatan Binaan Manusia (*Man-made Attractions*) yang berbasiskan pada sumber daya tarik wisata buatan dan binaan manusia.

Menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia, potensi merupakan kemampuan yang mempunyai kemungkinan untuk dikembangkan; kekuatan; kesanggupan; daya. Potensi dalam konteks pariwisata, dapat diartikan sebagai segala hal sumber daya yang bisa dikembangkan guna mendukung pariwisata, baik secara langsung maupun tidak langsung.

Potensi yang terkait dengan pengembangan pariwisata umumnya berupa potensi alam, potensi budaya, potensi wisata buatan hasil manusia. Daya tarik wisata (Potensi Wisata) adalah potensi alamiah atau binaan atau hasil rekayasa akal budi yang menjadi fokus pariwisata. (Suwardjoko & Indira P. Warpani, 2007:47).

Menurut Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 10 Tahun 2009 tentang kepariwisataan, daya tarik wisata adalah segala sesuatu yang memiliki keunikan,

keindahan, dan nilai yang berupa keanekaragaman kekayaan alam, budaya, dan hasil buatan manusia yang menjadi sasaran atau tujuan kunjungan wisatawan. Dalam buku Panduan SKK dan TKK Saka Pariwisata, Kementerian Kebudayaan dan Pariwisata (2011), daya tarik wisata terdiri dari 3 (tiga) kategori, yaitu:

1. **Daya tarik wisata alam**, merupakan daya tarik wisata yang berupa keanekaragaman dan keunikan lingkungan alam. Daya tarik wisata alam selanjutnya dapat dijabarkan, meliputi:
 - a) Daya tarik wisata alam yang berbasis potensi keanekaragaman dan keunikan lingkungan alam di wilayah perairan laut, yang berupa bentang pesisir pantai, bentang laut, kolam air dan dasar laut.
 - b) Daya tarik wisata alam yang berbasis potensi keanekaragaman dan keunikan lingkungan alam di wilayah daratan, seperti pegunungan dan hutan alam, perairan sungai dan danau, perkebunan, pertanian, serta bentang alam khusus.
2. **Daya tarik wisata budaya** adalah daya tarik wisata berupa hasil olah cipta, karsa, dan rasa manusia sebagai makhluk budaya. Daya tarik wisata budaya meliputi 2 hal sebagai berikut:
 - a) Daya tarik wisata budaya yang bersifat berwujud (*tangible*), yang berupa antara lain cagar budaya, perkampungan, museum, galeri seni, rumah budaya, dll.
 - b) Daya tarik wisata budaya yang bersifat tidak berwujud (*intangible*), yang berupa antara lain kehidupan adat dan tradisi masyarakat dan aktifitas budaya masyarakat yang khas disuatu area/tempat, serta kesenian daerah.
3. **Daya tarik wisata hasil buatan manusia** adalah daya tarik wisata khusus yang merupakan kreasi yang merupakan kreasi artificial (*artificially created*) dan kegiatan-kegiatan manusia lainnya di luar ranah wisata alam dan wisata budaya.

Pengembangan obyek wisata harus memenuhi dua hal yaitu penampilan eksotis suatu obyek pariwisata dan pemenuhan kebutuhan manusia sebagai hiburan waktu senggang/*leisure*. Dengan kata lain pengangkatan suatu potensi wisata bisa dikatakan berhasil jika penampilannya unik, khas dan menarik dan waktu pelaksanaannya sesuai dengan waktu luang yang dimiliki calon wisatawan. (Suwardjoko & Indira P.Warpani, 2007:39)

Menurut Suwardjoko & Indira P. Warpani, (2007:50-55), daya tarik wisata digolongkan menjadi 3, yaitu:

1. Potensi Alam

Bentang alam, flora, dan fauna adalah daya tarik wisata yang sangat menarik. Alam menawarkan jenis pariwisata aktif maupun pasif disamping sebagai objek penelitian/studi atau wisiawisata. Soekadijo (1996) mengelompokkannya dalam lima golongan, yakni:

- a) Melakukan kegiatan-kegiatan di alam terbuka, misalnya: berjemur di pantai, menyelam, berburu, panjat tebing.
- b) Menikmati suasana alam, seperti: menikmati keindahan alam, kesegaran iklim pegunungan, ketenangan alam pedesaan.
- c) Mencari ketenangan, melepaskan diri dari kesibukan rutin sehari-hari, beristirahat, tetirah.
- d) Menikmati “rumah kedua”, menikmati tempat tertentu, tinggal di pesanggrahan (*bungalow, villa*) miliknya atau sewaan, atau mendirikan tempat berteduh sementara berupa tenda, atau menggunakan *caravan*.
- e) Melakukan widiawisata; alam menjadi objek studi, mempelajari flora dan fauna tertentu.

2. Potensi Budaya

Kekayaan budaya daerah, upacara adat, busana daerah (yang juga menjadi bagian busana nasional), dan kesenian daerah adalah potensi-potensi yang dapat menjadi daya tarik wisata bila dikemas dan disajikan secara profesional tanpa merusak nilai-nilai dan norma-norma budaya aslinya.

3. Potensi Manusia

Manusia harus ditempatkan sebagai objek sekaligus subjek pariwisata. Manusia dapat menjadi atraksi pariwisata dan menarik kunjungan wisatawan bukan hal yang luar biasa. Sudah tentu, manusia sebagai atraksi pariwisata tidak boleh direndahkan kedudukannya hingga kehilangan martabatnya sebagai manusia.

Dalam buku Panduan SKK dan TKK Saka Pariwisata yang diterbitkan oleh Kementerian Kebudayaan dan Pariwisata (2011, 13-17), berdasarkan potensinya, ada beberapa jenis wisata yaitu:

1. Wisata Budaya

Yaitu perjalanan yang dilakukan atas dasar keinginan untuk memperluas pandangan hidup seseorang dengan jalan mengadakan kunjungan atau

peninjauan ketempat lain atau ke luar negeri, mempelajari keadaan rakyat, kebiasaan adat istiadat mereka, cara hidup mereka, budaya dan seni mereka. Seiring perjalanan serupa ini disatukan dengan kesempatan-kesempatan mengambil bagian dalam kegiatan-kegiatan budaya, seperti eksposisi seni (seni tari, seni drama, seni music, dan seni suara), atau kegiatan yang bermotif kesejarahan dan sebagainya.

2. Wisata Maritim atau Bahari

Jenis wisata ini banyak dikaitkan dengan kegiatan olah raga di air, lebih-lebih di danau, pantai, teluk, atau laut seperti memancing, berlayar, menyelam sambil melakukan pemotretan, kompetisi berselancar, balapan mendayung, melihat-lihat taman laut dengan pemandangan indah di bawah permukaan air serta berbagai rekreasi perairan yang banyak dilakukan didaerah-daerah atau Negara-negara maritime, di Laut Karibia. Hawaii, Tahiti, Fiji dan sebagainya. Di Indonesia banyak tempat dan daerah yang memiliki potensi wisata maritim ini, seperti misalnya pulau-pulau Seribu di Teluk Jakarta, Danau Toba, Pantai Pulau Bali dan pulau-pulau kecil disekitarnya, taman laut di Kepulauan Maluku dan sebagainya. Jenis ini disebut pula Wisata Tirta.

3. Wisata Cagar Alam (Taman Konservasi)

Untuk jenis wisata ini biasanya banyak diselenggarakan oleh agen atau biro perjalanan yang mengkhususkan usaha-usaha dengan jalan mengatur wisata ke tempat atau daerah cagar alam, taman lindung, hutan daerah pegunungan dan sebagainya yang kelestariannya dilindungi oleh undang-

undang. Wisata cagar alam ini banyak dilakukan oleh para penggemar dan pecinta alam dalam kaitannya dengan kegemaran memotret binatang atau marga satwa serta pepohonan kembang beraneka warna yang memang mendapat perlindungan dari pemerintah dan masyarakat. Wisata ini banyak dikaitkan dengan kegemaran akan keindahan alam, kesegaran hawa udara di pegunungan, keajaiban hidup binatang dan marga satwa yang langka serta tumbuh-tumbuhan yang jarang terdapat di tempat-tempat lain. Di Bali wisata cagar alam yang telah berkembang seperti Taman Nasional Bali Barat dan Kebun Raya Eka Raya.

4. Wisata Konvensi

Yang dekat dengan wisata jenis politik adalah apa yang dinamakan wisata konvensi. Berbagai Negara pada dewasa ini membangun wisata konvensi ini dengan menyediakan fasilitas bangunan dengan ruangan-ruangan tempat bersidang bagi para peserta suatu konferensi, musyawarah, konvensi atau pertemuan lainnya baik yang bersifat nasional maupun internasional.

5. Wisata Pertanian (Agrowisata)

Sebagai halnya wisata industri, wisata pertanian ini adalah pengorganisasian perjalanan yang dilakukan ke proyek-proyek pertanian, perkebunan, lading pembibitan dan sebagainya dimana wisatawan rombongan dapat mengadakan kunjungan dan peninjauan untuk tujuan studi maupun melihat-lihat keliling sambil menikmati segarnya tanaman

beraneka warna dan suburnya pembibitan berbagai jenis sayur-mayur dan palawija di sekitar perkebunan yang dikunjungi.

6. Wisata Buru

Jenis ini banyak dilakukan di negeri-negeri yang memang memiliki daerah atau hutan tempat berburu yang dibenarkan oleh pemerintah dan digalakkan oleh berbagai agen atau biro perjalanan. Wisata buru ini diatur dalam bentuk safari buru ke daerah atau hutan yang telah ditetapkan oleh pemerintah Negara yang bersangkutan.

7. Wisata Ziarah

Jenis wisata ini sedikit banyak dikaitkan dengan agama, sejarah, adat istiadat dan kepercayaan umat atau kelompok dalam masyarakat. Wisata ziarah banyak dilakukan oleh perorangan atau rombongan ke tempat-tempat suci, ke makan-makam orang besar atau pemimpin yang diagungkan, ke bukit atau gunung yang dianggap keramat, tempat pemakanan tokoh atau pemimpin sebagai manusia ajabi penuh legenda. Wisata ziarah ini banyak dihungkan dengan niat atau hasrat sang wisatawan untuk meperoleh restu, kekuatan batin, keteguhan iman dan tidak jarang pula untuk tujuan memperoleh berkah dan kekayaan melimpah.

Objek wisata mendapat perhatian penuh dalam kegiatan pariwisata karena objek wisata itulah salah satu daya tarik pariwisata di suatu daerah. Objek dan atraksi wisata merupakan sebagian dari produk wisata yaitu sesuatu yang dapat ditawarkan kepada pasar agar tertarik perhatiannya, ingin memiliki,

memanfaatkan dan mengkonsumsi untuk memenuhi keinginan dan mendapat kepuasan. (Kotler dan Markens dalam Fandeli, 2002:380). Produk di *sector* pariwisata ini mencakup objek fisik, pelayanan, tempat, organisasi dan juga ide untuk mengembangkan produk itu sendiri. Komponen-komponen produk pariwisata menurut Fandeli (2002:4) terdiri atas:

1. Atraksi wisata, yaitu seluruh objek dan atraksi wisata yang menjadi daya tarik wisata
2. Aksesibilitas, yaitu atas lengkapnya fasilitas dan kemudahan dalam transportasi
3. Amenitas adalah berkaitan dengan utilities yang harus disediakan agar wisatawan dapat memperoleh kepuasan dalam berwisata. Amenitas juga mencakup peralatan yang mempermudah wisatawan memperoleh informasi tentang objek wisata atau *event* pariwisata yang sedang dipergelarkan
4. Kelembagaan, biasanya berhubungan dengan lembaga yang berkait dengan pariwisata
5. Sumber daya manusia (SDM), jumlah maupun kualitasnya harus memadai karena pada hakekatnya pariwisata menjual produk wisata dan pelayanan.
6. Ekonomi mencakup investasi yang dibutuhkan, prospek pendapatan, peluang ekonomi dan peluang usaha bagi seluruh *stake holders* pariwisata.
7. Lingkungan perlu diperhatikan layak dan tidaknya.

Sedangkan menurut George McIntyre (1993) dalam Wardiyanto (2011:20), menyatakan bahwa komponen dasar pariwisata terdiri dari:

1. Atraksi wisata dan kegiatan wisata yang menjadi obyek/daya tarik wisata

Atraksi wisata adalah sesuatu yang menjadi daya tarik dan dapat membuat wisatawan terkesan yang berupa: rasa puas, rasa nyaman, dan rasa nikmat pada wisatawan yang melihatnya atau melaksanakannya.

Unsur atraksi wisata ini terdiri dari tiga figur daya tarik wisata, yaitu:

- a. Sesuatu yang bersifat alami, atas dasar fitur lingkungan alam.
- b. Sesuatu yang merupakan hasil budaya yang berupa produk fisik.

c. Sesuatu yang berupa perilaku/kegiatan manusia yang *distinktif* dan dikemas secara khusus sebagai atraksi wisata.

2. Fasilitas akomodasi beserta pelayanannya

Keberadaan fasilitas akomodasi ini dalam pengembangan pariwisata sangat penting, yakni untuk memberikan pelayanan terhadap wisatawan yang membutuhkan tempat tinggal sementara selama berada di daerah tujuan wisata atau selama mengunjungi suatu obyek wisata.

3. Fasilitas transportasi dan pelayanan lainnya

Fasilitas transportasi meliputi infrastruktur jalan yang dilalui oleh wisatawan dari tempat tinggalnya untuk menuju obyek wisata yang akan dituju. Fasilitas transportasi juga mencakup alat.sarana transportasi yang dipakai oleh wisatawan pada saat mengunjungi obyek wisata di suatu daerah tujuan wisata.

4. Sumberdaya manusia

Keberhasilan pengembangan pariwisata selain tergantung pada ketersediaan daya tarik wisata, juga sangat dipengaruhi oleh kemampuan sumberdaya manusia yang mengelolanya. Sumberdaya manusia dapat berperan sebagai pelaku pariwisata maupun sebagai pengelola usaha-usaha pariwisata.

5. Fasilitas pelayanan lainnya

Unsur ini berperan sebagai sarana untuk meningkatkan pelayanan kepada wisatawan.

6. Unsur-unsur Institusional

Unsur ini meliputi: program pemasaran dan promosi, kebijakan tentang pariwisata, peraturan lain yang terkait dengan pariwisata, struktur organisasi pariwisata publik maupun swasta, kebijakan mengenai pemberian insentif bagi investor di bidang pariwisata, program pendidikan dan pelatihan pariwisata, program penyadaran pariwisata pada masyarakat, program lingkungan, program sosio-ekonomis, dll.

Ada tiga aspek penting dari produk pariwisata yang perlu mendapat perhatian dari para pengelola atau pemasar dalam bidang kepariwisataan (Muljadi, 2009:89), yaitu:

1. *Attraction*, yakni segala sesuatu baik itu berupa daya tarik wisata alam dan budaya yang menarik bagi wisatawan untuk datang ke suatu daerah tujuan wisata.
2. *Accessibility* atau aksesibilitas, artinya kemudahan untuk mencapai daerah tujuan wisata yang dimaksud melalui berbagai media transportasi, udara, laut, atau darat.
3. *Aminities*, maksudnya berbagai fasilitas yang dapat memberikan kenyamanan dan kepuasan bagi para wisatawan selama mereka melakukan perjalanan wisata di suatu daerah tujuan wisata

Dalam kegiatan pariwisata selalu ada produk yang ditawarkan pada wisatawan supaya dikonsumsi/dipakai selama pelaksanaan kegiatan pariwisata. Terkait dengan masalah penawaran pariwisata ini, Burkart dan Medlik, dikutip dalam Wardiyanto (2011) menyatakan bahwa ada empat unsur yang dapat

mempengaruhi atau menjadi penentu nilai penawaran wisata. Keempat hal tersebut adalah:

1. Atraksi wisata, yang merupakan daya tarik utama wisatawan untuk mengunjungi suatu daerah tujuan wisata.
2. Aksesibilitas, adalah keseluruhan infrastruktur transportasi yang menghubungkan tempat tinggal wisatawan dengan obyek dan daya tarik wisata yang dituju, maupun yang menghubungkan obyek wisata di daerah tujuan wisata.
3. Amenitas, infrastruktur ini adalah sarana dan prasarana pariwisata yang dapat membuat wisatawan merasakan kesenangan lebih di daerah tujuan wisata yang dikunjunginya karena kebutuhannya terpenuhi.
4. Kelembagaan, keberadaan suatu lembaga yang secara khusus ditujukan untuk mendukung pariwisata dapat membantu wisatawan dalam mengurus segala kepentingan pada saat menikmati obyek/daya tarik wisata di suatu daerah tujuan wisata.

Dari beberapa jenis wisata diatas, masih bisa dikembangkan lagi, tergantung kepada kondisi dan situasi perkembangan dunia kepariwisataan di suatu daerah atau negeri yang memang mendambakan industri pariwisatanya dapat maju berkembang. Pada hakekatnya semua bergantung pada selera dan daya kreativitas para ahli *professional* yang berkecimpung dalam bisnis industri pariwisata ini. Makin kreatif dan gagasan-gagasan yang dimiliki oleh mereka yang mendedikasikan hidup mereka bagi perkembangan dunia kepariwisataan di dunia ini, maka bertambah pula bentuk dan jenis wisata yang dapat diciptakan bagi

kemajuan *industry* ini, karena *industry* pariwisata pada hakikatnya kalau ditangani dengan kesungguhan hati mempunyai prospektif dan kemungkinan sangat luas, seluas cakrawala pemikiran manusia yang melahirkan gagasan-gagasan baru dari waktu ke waktu. Termasuk gagasan-gagasan untuk menciptakan bentuk dan jenis wisata baru tentunya. Misalnya seperti wisata kuliner yang sedang digali secara tuntas dengan masyarakat pada umumnya, karena sudah banyak minat wisatawan beralih ke kegiatan wisata kuliner.

C. WISATA KULINER

Karakteristik dan keunikan suatu daya tarik wisata adalah ciri khas yang dimiliki oleh sebuah objek wisata yang menjadi tujuan utama wisatawan untuk menikmatinya dan sebagai pembeda dengan obyek wisata yang lainnya. Kini, daya tarik wisata pun mulai berkembang, salah satunya wisata kuliner. Kata Kuliner itu sendiri diadopsi dari istilah dalam bahasa Inggris *Culinary*. Pengertian tentang kuliner sebagai berikut:

“the word culinary derives from the latin word culina, meaning kitchen. It is commonly used as reference to things related to cooking or the culinary profession. The culinary profession is cooking or preparing food as a profession, i.e. chefs, restaurant management, dieticians, nutritionist, etc.”
(http://en.wikipedia.org/wiki/Culinary_profession diakses pada 22 November 2011, 21.05 wib)

Menurut Minta Harsana (2008), wisata kuliner adalah kegiatan perjalanan atau sebagian dari kegiatan tersebut yang dilakukan secara sukarela serta bersifat sementara untuk menikmati makanan atau minuman. Wisata kuliner adalah perjalanan wisata yang berkaitan dengan hal masak memasak (www.sinarharapan.co.id). Menurut Suryadana (2009), wisata kuliner adalah wisata yang menyediakan berbagai fasilitas pelayanan dan aktivitas kuliner yang

terpadu untuk memenuhi kebutuhan wisatawan yang dibangun untuk rekreasi, relaksasi, pendidikan dan kesehatan.

Daya tarik utama wisata kuliner adalah produk makanan. Produk makanan merupakan hasil proses pengolahan bahan mentah menjadi makanan siap dihidangkan melalui kegiatan memasak (Farida Arifianti:38). Lebih lanjut Davis dan Stone (1994:44) mengemukakan bahwa karakteristik fisik dari produk makanan dan minuman antara lain kualitas, penyajian, susunan menu, porsi makanan, siklus hidup produk, dekorasi ruang maupun pengaturan meja. Sebagian makanan dan minuman disajikan dan disediakan oleh suatu restoran.

Suryadana (2009) dalam seminarnya menyebutkan 12 point daya tarik wisata kuliner, yaitu:

1. Keragaman aktivitas kuliner
2. Makanan khas
3. Lokasi yang nyaman dan bersih
4. Desain ruangan (*venue*) yang unik dan menarik
5. Pelayanan yang baik
6. Pasar yang *competitive*
7. Harga dan proporsi nilai
8. Peluang bersosialisasi
9. Interaksi budaya dengan kuliner
10. Suasana kekeluargaan
11. Lingkungan yang menarik
12. Produk tradisional, nasional dan internasional

Telah disebutkan diatas mengenai daya tarik wisata kuliner sehingga bisa disimpulkan bahwa produk makanan yang terdiri dari makanan dan minuman yang enak, mempunyai keunikan dan penyajian yang khas merupakan tujuan dari perjalanan wisata kuliner. Wisata ini tentu saja sangat diminati oleh wisatawan. Pada mulanya makanan dan minuman hanyalah sebagai pelengkap dalam kegiatan

pariwisata, namun pada perkembangannya justru makanan dan minuman itulah menjadi tujuan utama perjalanan seseorang.

Pengembangan wisata kuliner tidak terlepas dari program pengembangan jenis pariwisata lain seperti wisata alam dan budaya, karena pada dasarnya makanan merupakan salah satu aspek dalam kebudayaan. Hal itu disebabkan pengembangan pariwisata tidak dapat terlepas dari masalah makanan dan bahkan makanan dapat dijadikan daya tarik tersendiri bagi wisatawan dan dapat dijadikan cinderamata (Minta Harsana, 2008).

Menurut penulis, wisata kuliner adalah salah satu kegiatan dari pencarian keunikan atau ciri khas yang dimiliki oleh suatu daerah berupa makanan khas lokal yang biasa disebut makanan tradisional. Dalam wisata kuliner, wisatawan mengharapkan dalam wisatanya memperoleh masakan khas lokal yang disajikan oleh masyarakat setempat, hal ini merupakan bagian upaya mempromosikan keunikan potensi kepariwisataan daerah tersebut.

Masakan khas lokal atau makanan tradisional merupakan jenis-jenis makanan yang paling cocok dengan kondisi daerah serta menjadi makanan sehari-hari bagi masyarakat daerah setempat. Indonesia merupakan Negara yang terdiri dari kesatuan ribuan pulau yang menyebabkan Indonesia memiliki keanekaragaman makanan tradisional karena setiap daerah memiliki potensi alam dan kebudayaan masing-masing. Menurut Marwanti (2000:112), makanan tradisional adalah suatu makanan rakyat sehari-hari yang dikonsumsi oleh golongan etnik dalam wilayah yang spesifik yang diolah menurut resep-resep makanan atau masakan yang telah dikenal dan diterapkan secara turun-temurun dari nenek moyang.

Ciri-ciri topografis alam Indonesia yang dihuni oleh berbagai suku dengan keanekaragaman budayanya dipengaruhi berbagai kepercayaan dan agama. Selain itu adanya kontak budaya yang berlangsung selama berabad-abad dengan berbagai bangsa, seperti Cina, India, Portugis, Belanda, dan Jepang telah menghasilkan keanekaragaman sejarah, tradisi, budaya termasuk ciri khas makanan dan tata hidangan suatu daerah. Dari pengaruh-pengaruh tersebut, selanjutnya terciptalah masakan khas Indonesia yang beragam jenis, rasa, maupun bahasa bahan dasarnya. Resep tradisional ini jika diolah menghasilkan makanan yang tidak kalah nikmat serta penuh daya tarik untuk dihidangkan bagi para wisatawan di hotel-hotel yang bertaraf Internasional.

Makanan tradisional adalah makanan dan minuman, termasuk makanan jajanan serta bahan campuran yang digunakan secara tradisional dan telah lama berkembang secara spesifik di daerah atau masyarakat Indonesia. Biasanya makanan tradisional diolah dari resep yang sudah dikenal masyarakat setempat dengan bahan-bahan yang diperoleh dari sumber lokal yang memiliki citarasa yang *relative* sesuai dengan selera masyarakat setempat. disadari atau tidak banyak makanan tradisional yang berkhasiat bagi kesehatan. Dilihat dari sifatnya yaitu mempunyai karakteristik sensori, bergizi, dan mempunyai sifat fisiologis berkhasiat bagi kesehatan, maka seharusnya banyak makanan tradisional yang dapat dikategorikan sebagai makanan fungsional (Marwanti, 2000).

Makanan tradisional merupakan makanan yang paling banyak memiliki ciri-ciri dimana seseorang dilahirkan dan tumbuh (Winarno, 1994). Secara lebih spesifik, kepekatan tradisi-tradisi itu dicirikan antara lain:

- a. Makanan tradisional dikonsumsi oleh golongan etnik dalam wilayah tertentu.
- b. Makanan tradisional pada umumnya lebih banyak dikonsumsi oleh masyarakat yang menjadi daerah asal tersebut yang kemudian diperkenalkan kepada orang lain atau orang pendatang.
- c. Makanan tradisional diolah mengikuti ketentuan (resep) yang diberikan secara turun-temurun. Pada umumnya resep dalam makanan tradisional yang dibuat oleh penduduk asli tersebut merupakan hasil resep turun temurun dan biasanya lebih banyak diturunkan didalam keluarga. Hal ini dilakukan dengan tujuan supaya citarasa khas makanan tersebut dapat tetap terjaga.
- d. Makanan tradisional terbuat dari bahan-bahan yang diperoleh secara lokal dan disajikan sesuai selera dan tradisi setempat. bahan-bahan untuk membuat makanan tradisional bisa dikatakan dapat mudah untuk diperoleh karena pada dasarnya bahan-bahan tersebut dapat dengan mudah dibeli di pasar-pasar daerah penghasil makanan tradisional tersebut dan biasanya disesuaikan dengan selera yang diinginkan sehingga ada makanan tradisional yang terasa pedas, manis, dll.

Dalam buku Pengetahuan Masakan Indonesia, Marwanti (112:2000), terdapat pendapat lain yang mengatakan bahwa makanan tradisional diartikan sebagai jenis makanan yang biasa dikonsumsi masyarakat menurut golongan suku bangsa dan wilayah-wilayah spesifik, berdasar pada kriteria sebagai berikut.

- a. Diolah menurut resep-resep makanan atau masakan yang telah dikenal dan diterapkan secara turun-temurun dalam sistem sosial keluarga atau masyarakat yang bersangkutan.
- b. Diolah dari bahan-bahan makanan yang tersedia, baik merupakan usaha tani sendiri maupun yang tersedia di pasar setempat.
- c. Rasa dan tekstur makanan tersebut memenuhi selera anggota keluarga dan masyarakat yang bersangkutan.

Adapun ciri-ciri makanan tradisional menurut Sosrodiningrat (1991) dapat dilihat dari:

- a. Resep makanan yang diperoleh secara turun temurun dari generasi pendahulunya,
- b. Penggunaan alat tradisional tertentu di dalam pengolahan masakan tersebut (misalnya masakan harus diolah dengan alat dari tanah liat),
- c. Teknik olah masakan merupakan cara pengolahan yang harus dilakukan untuk mendapatkan rasa maupun rupa yang khas dari suatu masakan.

Menurut Panduan SKK dan TKK Saka Pariwisata, ciri utama makanan tradisional Indonesia adalah :

- a. Banyak mengandung rempah-rempah sebagai bumbu,
- b. Mengandung banyak sayuran,
- c. Daging dan ikan,
- d. Sumber protein nabati lebih tinggi dibanding protein hewani

Perkembangan kuliner di Indonesia masih bersifat *sporadik* karena sangat luas wilayahnya dan beragam jenisnya selain itu belum ada satu lembaga yang langsung dibina oleh pemerintah dengan pendanaan yang konsisten dalam melakukan penelitian, pendataan, penyuluhan, dan melakukan kegiatan seni kuliner antar daerah secara silang (Marwanti, 2000).

D. KARAKTERISTIK WISATAWAN

Wisata adalah perjalanan ke luar tempat tinggalnya mengunjungi tempat tertentu (destinasi) secara sukarela dan bersifat sementara dengan maksud berlibur, bertamasya dan/atau kepentingan lain di tempat yang dikunjungi, bukan untuk mencari nafkah. Wisatawan atau pelancong atau turis adalah orang yang melakukan kegiatan wisata.

Menurut Cohen dalam Glenn F. Ross (1998:5), seorang wisatawan adalah seorang pelancong yang melakukan perjalanan atas kemauan sendiri dan untuk waktu sementara saja, dengan harapan mendapat kenikmatan dari hal-hal baru dan perubahan yang dialami selama dalam perjalanan yang relatif lama dan tidak terulang (Cohen 1974:533).

Lundberg (1974) dalam buku Suwardjoko & Indira P. Warpani (2007), mendefinisikan wisatawan adalah orang yang melakukan perjalanan untuk pelesir, bersenang-senang (*pleasure*) atau usaha/bisnis, dan tinggal di luar kota sekurang-

kurangnya satu malam. Sehingga menurut Suwardjoko & Indira P. Warpani (2007:7), wisatawan adalah orang yang melakukan kegiatan wisata. Orang yang melakukan perjalanan meninggalkan tempat tinggalnya sehari-hari selama lebih dari 24 jam dan kurang dari enam bulan dengan berbagai maksud kecuali mencari nafkah.

Suwardjoko dan Indira (2007:16) mengkategorikan wisatawan menjadi 2 kategori, yaitu:

1. Wisatawan nusantara (wisnus), yaitu warga negara Indonesia yang berwisata di dalam wilayah negara Indonesia; dan wisatawan domestik asing, yaitu warga negara asing yang tinggal di Indonesia dan berwisata di dalam wilayah Indonesia (RUU tentang Kepariwisata).
2. Wisatawan mancanegara (wisman), yaitu wisatawan dari berbagai negara lain yang berkunjung ke wilayah negara X, dan warga negara X yang berwisata ke luar wilayah negara X (*outbond tourist*).

Berwisata adalah melakukan perjalanan dengan maksud untuk ‘bersenang-senang’ ke luar dari urusan rutin sehari-hari, meninggalkan tempat kediamannya untuk sementara waktu dengan berbagai macam alasan tanpa maksud bermukim atau menetap. Meskipun mungkin para wisatawan menuju obyek wisata yang sama, maksud dan motivasinya bisa berbeda satu sama lain.

Menurut Yoeti (1988:71), wisatawan beralasan melakukan perjalanan dapat beraneka ragam di antaranya alasan berlatar belakang: kesehatan, kesenangan, agama, pendidikan, kebudayaan, hobi/kegemaran, olahraga, konferensi, seminar

dan lain-lain. Wisatawan adalah orang yang memiliki prasyarat berikut ini (Yoeti, 1988:73) :

1. Kelebihan uang atau mampu menyisihkan sebagian penghasilannya untuk berwisata.
2. Kemauan kuat (motivasi) untuk mengunjungi suatu tempat; bisa timbul karena 'keharusan' sebagai akibat dari tuntutan budaya.
3. Kelebihan waktu untuk lepas dari kegiatan rutin sehari-hari. Golongan ini adalah golongan yang paling tidak beruntung, yakni mereka tidak memiliki waktu, bekerja setiap hari menghabiskan waktu dengan penghasilan sekadar memenuhi kebutuhan minimum bahkan lebih sering kurang, sehingga tidak memiliki uang, dan akhirnya tidak memiliki motivasi berwisata.

Glenn F. Ross (1998:8), Morley mengatakan permintaan akan pariwisata tergantung pada ciri-ciri wisatawan, seperti penghasilan, umur, motivasi, dan watak. Ciri-ciri ini masing-masing akan mempengaruhi kecenderungan orang untuk bepergian mencari kesenangan, kemampuannya untuk bepergian dan pilihan tempat tujuan perjalanannya.

Menurut Fandeli (2003:4), pasar pariwisata (*demand*) adalah merupakan pihak yang meminta atau membutuhkan kegiatan berwisata. Terdapat beberapa unsur penting yang harus dipertimbangkan dalam aspek pasar pariwisata, yaitu:

1. Unsur wisatawan : perlu dilakukan segmentasi agar dapat menjangkau wisatawan yang tepat. Segmentasi pasar ini akan menghasilkan kunjungan wisatawan yang sesuai dengan preferensinya.

2. Aktivitas : perlu ada rencana yang matang mengenai aktivitas wisatawan dalam menikmati kegiatan wisatanya.
3. Promosi dan teknologi : promosi yang tepat dan intensif sangat menentukan keberhasilan pengembangan suatu produk wisata. Pemanfaatan sistem informasi teknologi yang tepat dalam melakukan promosi akan berhasil mendatangkan wisatawan sebanyak-banyaknya.
4. Kelembagaan : kelembagaan ini berkaitan dengan promosi yang harus dilakukan. Promosi pariwisata dapat dibuat oleh suatu lembaga swasta, lembaga yang berkait dengan promosi, dan terutama lembaga yang dapat mengakses ke calon *customer* atau calon wisatawan, sehingga dapat langsung di akses oleh calon wisatawan tersebut.

Menurut Mathiesen dan Wall (dalam Fandeli:1995) tuntutan kebutuhan orang melakukan kegiatan wisata terutama dipengaruhi oleh faktor ekonomi, sosial, dan teknologi, serta termasuk di dalamnya adalah

1. Meningkatnya pendapatan dan kemampuan daya beli yang semakin tinggi
2. Keinginan orang melepaskan diri dari tekanan hidup sehari-hari di kota, keinginan mendapatkan perubahan suasana dan memanfaatkan waktu senggang sesudah bekerja
3. Bertambahnya kemajuan-kemajuan dalam bidang transportasi mengakibatkan perjalanan lebih mudah, cepat dan nyaman, serta kemudahan-kemudahan dalam mobilitas.

4. Tingkat pendidikan yang lebih tinggi akan meningkatkan pula keinginan orang untuk melihat dan memperoleh pengalaman baru mengenai masyarakat dan tempat yang ingin dikunjungi.

Menurut Wahab, Crampon dan Rothfied (Cooper et.al:2005, Swarbrooke dan Horner:1999), setiap wisatawan memiliki konsep perilaku pembelian dengan keunikan keputusan pembelian karena berwisata adalah kegiatan pengembalian modal tidak nyata (*no tangible return on investment*), berhubungan erat dengan pendapatan dan pengeluaran, tidak dipesan secara instan (kecuali wisatawan bisnis) dan melibatkan perencanaan keputusan. (Ismayanti, 2010:25)

Pada proses pemilihan perjalanan, pemasaran merupakan pemberi warna utama dan pendorong pertama hingga seseorang ingin tahu lebih banyak tentang suatu destinasi wisata.

Cohen dalam Swarbrooke dan Horner (1998:86) mengidentifikasi empat jenis wisatawan seperti berikut ini.

1. Wisatawan massal kelompok atau *Organised Mass Tourist*, karakteristiknya adalah:
 - a. Hanya mau membeli paket wisata ke daerah tujuan wisata terkenal atau populer. Ia memilih destinasi yang sudah berkembang dan dipromosikan melalui media massa;
 - b. Memilih bepergian dengan rombongan dan dikelola oleh pemimpin perjalanan serta didampingi oleh pramuwisata;
 - c. Selalu melakukan perjalanan pergi-pulang melalui jalur yang sama; dan
 - d. Memilih jadwal perjalanan yang tetap dan sebisa-bisanya tidak terjadi perubahan acara selama berwisata.

Wisatawan tipe massal kelompok sangat sulit melakukan lintas budaya karena ia kurang suka bersosialisasi dengan orang baru yang asing dan dengan masyarakat setempat.

2. Wisatawan massal individu atau *individual mass tourist*, karakteristiknya adalah:

- a. Membeli paket wisata yang memberikan kebebasan berwisata;
- b. Kreatif merancang paket wisata sesuai dengan selera dan membuat keputusan perjalanan sendiri;
- c. Mirip dengan wisatawan massal kelompok, ia cenderung memiliki daerah tujuan wisata yang sudah dikenal. Namun, ia juga masih mau mencoba mendatangi daerah-daerah tujuan baru selama daerah itu bukan merupakan daerah asing;
- d. Bergantung pada ketersediaan fasilitas dan pelayanan yang ditawarkan oleh usaha wisata; dan
- e. Masih berada dalam lingkungan gelembung. Hal ini membuat wisatawan dalam kelompok ini memiliki pengalaman wisata yang terbatas.

Wisatawan massal individu mau melakukan lintas budaya berinteraksi dengan masyarakat setempat. Namun, ia akan sangat memilih masyarakat mana yang akan diajak berinteraksi karena ia tidak ingin salah dan mendapatkan pengalaman buruk. Ia hanya mau melakukan kontak sosial dengan budaya yang sudah dikenal atau budaya yang dianggap mirip dengan budayanya.

3. Penjelajah atau *explorer*

Bagi wisatawan dalam kelompok ini, ia selalu membuat rencana perjalanan sendiri. Tingkat ketergantungan terhadap fasilitas dan pelayanan dari usaha wisata cenderung lebih rendah dibandingkan jenis wisatawan kelompok dan individual.

4. Petualang dan *drifter*

Wisatawan ini selalu mencoba dapat diterima di lingkungan asing dan baru. Wisatawan ini tidak merencanakan perjalanan, tetapi ia tetap menggunakan usaha wisata dengan sistem langsung datang ke hotel atau bandar udara untuk membeli kebutuhannya.

Dalam buku Ismayanti (2010:41-45), dari berbagai pengelompokan, setiap wisatawan memiliki sifat yang unik dan dapat dilihat dari berbagai pendekatan (Kotler, 2006 dan Cooper, 2005) diantaranya:

1. Karakteristik wisatawan berdasarkan psikografi

Dalam psikografi, wisatawan dipilah-pilah berdasarkan kepribadian individu, gaya hidup dan kelas sosial

- a. Kepribadian, Plog dalam Cooper et.al. (2005:56) dan dalam McIntosh dan Goeldner (2003:546) mengemukakan klasifikasi wisatawan menjadi lima sifat yang disebut *psikosentrik*, mendekati *psikosentrik*, *mindsentrik*, mendekati *allosentrik* dan *allosentrik*.

- 1) *Psikosentrik*, wisatawan ini biasanya memfokuskan perjalanan pada satu tema, topik dan tujuan. Ia memilih daerah wisata yang sudah dikenal dan tergolong dalam pendapatan rendah. Ia tidak hanya

memiliki jiwa petualang dan menuntut fasilitas yang sangat memadai, tetapi juga ia cenderung enggan melakukan lintas budaya.

- 2) *Allosentrik*, wisatawan dalam klasifikasi ini senang dengan banyak kegiatan wisata. Ia mencari perbedaan budaya dan lingkungan. Ia berasal dari pendapatan tinggi. Jiwa petualang harus ditantang, bahkan jika harus berinteraksi dengan budaya baru, semangat wisatanya menggebu-gebu. Ia sedikit sekali memanfaatkan fasilitas wisata dan menikmati tinggal dengan masyarakat setempat.
 - 3) *Midsentrik* adalah pertengahan dari *allosentrik* dan *psikosentrik*, yaitu wisatawan yang melakukan kegiatan wisata untuk relaksasi dan *pleasure*.
 - 4) Mendekati *psikosentrik*, wisatawan yang memiliki ciri mirip dengan *psikosentrik* yang menyukai daerah tujuan wisata yang sama untuk setiap kunjungan dan setiap berwisata harus memiliki tema tersendiri.
 - 5) Mendekati *allosentrik*, wisatawan yang salah satu motivasi perjalanannya adalah berziarah keagamaan, menyukai kegiatan yang aktif dan menantang, dan lebih senang melihat teater dan mencari gaya hidup baru.
- b. Gaya Hidup, beberapa pakar mengelompokkan karakteristik wisatawan dengan memadukan nilai dengan gaya hidup dalam *Values and Lifestyles* (VALS). Nilai dan gaya hidup menggambarkan pengaruh kombinasi antara kebutuhan, sikap dan keinginan terhadap sifat-sifat wisatawan. Dalam VALS, sifat wisatawan dibedakan menurut:

1) Kelompok yang didorong oleh kebutuhan (*need-driven*)

Wisatawan dalam kelompok ini memiliki dua tipe gaya hidup yaitu gaya hidup berjuang (*survivor*) yang memiliki gaya hidup apa adanya, kenyamanan yang dicari tidak perlu maksimal tetapi tetap sesuai dengan kebutuhan. Tipe gaya hidup yang lain adalah gaya hidup bertahan (*sustainer*) yang memiliki gaya hidup bertahan yang mengikuti dan menginginkan perubahan.

2) Kelompok yang diarahkan dari luar atau *outer-directed*

Wisatawan ini sangat dipengaruhi oleh lingkungan. Pendapat seseorang menjadi hal penting untuk menentukan pilihan wisata. Penampilannya di mata orang lain dan persepsi orang lain terhadap dirinya menjadi hal yang selalu dipertimbangkan.

3) Kelompok yang diarahkan dari dalam atau *inner-directed*

Wisatawan dalam kelompok ini menonjolkan kepuasan dalam diri, bahkan lingkungan tidak banyak mempengaruhinya. Gaya hidup ini memiliki empat tipe gaya hidup yaitu gaya hidup saya-aku (*I-am-me*) yang mengikuti kata hati yang bisa dilihat pada saat membuat keputusan perjalanan, ia akan mendominasi keputusan bahkan harus mengikuti apa yang ia senangi. Gaya hidup coba-coba (*experiential*) yaitu wisatawan dengan sifat penasaran sehingga senang mencoba sesuatu yang baru, senang mencampurbaurkan hal-hal yang unik. Gaya hidup peduli sosial (*societally conscious*) yang mengutamakan dampak positif dari kegiatannya baik terhadap lingkungan alam

maupun masyarakat, baik dalam ekonomi, sosial budaya dan lingkungan fisi. Serta tipe gaya hidup kendali diri (*self-directed lifestyle*) yaitu wisatawan yang mengutamakan penghargaan emosional. Namun, tidak didorong oleh pandangan eksternal atau penghargaan material seperti uang.

4) Kombinasi gaya hidup yang diarahkan dari dalam dan dari luar

Kelompok gabungan ini memiliki gaya hidup terbuka dan tertutup. Wisatawan dengan gaya hidup ini tergolong mapan dan bisa bertoleransi pada segala kondisi.

c. Kelas Sosial, wisatawan bisa mengalami perubahan kelas sosial dari yang rendah menjadi ke kelas yang lebih tinggi atau sebaliknya. Indonesia menggunakan penggolongan masyarakat menjadi tiga golongan sebagai berikut.

- 1) Kelas atas (A dan A+), wisatawan dari kelas sosial atas memiliki daya beli tinggi. Pola hidupnya cenderung konsumtif, bahkan ia sering membeli hal-hal yang tidak dibutuhkan. Pola konsumsi menunjukkan gengsi.
- 2) Kelas menengah (B dan B+), wisatawan dari kelompok ini termasuk berkecukupan namun belum bisa dikatakan mapan. Wisata pun belum menjadi kebutuhan utama tetapi wisata menjadi pilihan dalam kehidupan dan investasi.
- 3) Kelas Bawah (C dan C+), kelompok ini merupakan golongan yang tidak berkecukupan dan tidak berkemampuan. Berwisata hanya

dilakukan jika memiliki dana ekstra atau dilakukan bila ada kesempatan gratis. Pilihan tempat wisata bergantung pada orang yang memberikan peluang wisata.

2. Karakteristik Wisatawan Berdasarkan Aspek Sosio-Ekonomi

Klasifikasi wisatawan dibedakan berdasarkan demografi, yaitu berdasarkan usia, latar belakang pendidikan, pendapatan, jenis kelamin dan siklus keluarga.

a. Usia

Sifat wisatawan erat berkait dengan umur karena berdampak pada kegiatan wisata yang dilakukan. Pengelompokan usia wisatawan dapat dibagi menjadi tujuh generasi, yaitu:

USIA	CIRI WISATAWAN
Kanak-kanak (0 – 9 tahun)	<ul style="list-style-type: none"> - dipengaruhi teknologi - individual dan ‘<i>egosentris</i>’ - mengharapkan kemudahan
Remaja (9 – 16 tahun)	<ul style="list-style-type: none"> - interaksi sosial pada lingkungan - berkelompok dan wisata diorganisir - menyukai tantangan dan bereksperimen
Anak Muda (diatas 17 tahun)	<ul style="list-style-type: none"> - keterbatasan waktu wisata karena pekerjaan - ingin mengenal daerah wisata lebih mendalam - tingkat permintaan pelayanan tinggi
Dewasa (sekitar 24-50 tahun)	<ul style="list-style-type: none"> - tingkat penghasilan tinggi - daerah wisata tradisional kurang menarik - mengutamakan sosialisasi - wisata dengan keluarga
Setengah baya (wisatawan dewasa yang sangat mapan)	<ul style="list-style-type: none"> - awal pensiun - senang bersosialisasi - belajar dari pengalaman wisata sebelumnya
Senior (diatas 50 tahun)	<ul style="list-style-type: none"> - pengalaman hidup sudah banyak - Senang membayar tunai dan tawar-menawar - Mengutamakan kekeluargaan

Sumber : Adaptasi dari Mili (2006) dan Kotler (2006) dalam Ismayanti (2010: 57-58)

b. Latar Belakang Pendidikan

Latar belakang pendidikan erat kaitannya dengan preferensi dalam pemilihan kegiatan wisata tersendiri. Ia yang berpendidikan rendah biasanya:

- 1) Memiliki kemampuan dan pendapatan yang rendah sehingga ia cenderung mempunyai keterbatasan dalam pemilihan kegiatan wisata.
- 2) Ia bersifat pasif dan pasrah terhadap pelayanan dan fasilitas yang disediakan
- 3) Ia cenderung tidak fleksibel terhadap pilihan daerah wisata dan lebih tidak mampu menangani permasalahan yang tidak diharapkan.
- 4) Ia lebih jarang membangun hubungan dengan masyarakat setempat karena ia cenderung pemalu dan memiliki kemampuan sosial yang rendah.

Sedangkan ia yang memiliki pendidikan tinggi cenderung:

- 1) Memiliki pendapat yang lebih tinggi dan mempunyai variasi pilihan wisata.
- 2) Ia berminat untuk mendalami segala sesuatu, cenderung bersikap arogan dan sulit ditangani.
- 3) Ia sangat fleksibel dengan perubahan dan dapat mengatasi masalah mendadak.
- 4) Ia lebih bersosialisasi dengan penduduk setempat dan lebih agresif.

5) Ia lebih banyak meminta dan memiliki standar kebutuhan yang lebih tinggi. Ia ingin fasilitas dan pelayanan yang berkualitas sesuai dengan apa yang dikeluarkannya.

c. Pendapatan

Wisata merupakan kegiatan yang menggunakan pendapatan sisa (*disposable income*) sehingga dalam penggunaannya perlu dianggarkan. Penghasilan adalah faktor penting dalam membentuk permintaan wisata. Biaya yang dikeluarkan tidak hanya untuk perjalanan, namun juga untuk pelayanan sebelum, saat dan sesudah berwisata.

Pendapatan seseorang secara umum berkaitan dengan pendidikan, pekerjaan dan usia, dengan kata lain, ia yang berpenghasilan tinggi cenderung memiliki tingkat pendidikan yang tinggi, dengan jenis pekerjaan yang tetap dan usia tertentu.

Pengaruh pendapatan terhadap pola wisata sangat erat terutama berkaitan dengan waktu yang tersedia untuk berwisata. Wisatawan usia muda memiliki waktu wisata yang cukup banyak namun ia memiliki keterbatasan anggaran, begitu pula dengan wisatawan usia tua, memiliki waktu wisata namun anggarannya terbatas. Kondisi yang ideal melakukan perjalanan wisata, yaitu wisatawan yang memiliki waktu wisata yang cukup dan anggaran wisata yang memadai. Biasa ini dialami oleh wisatawan usia muda dan usia dewasa tanpa anak.

d. Jenis Kelamin

Identitas gender menjadi hal penting dalam melihat karakteristik wisatawan. Dalam berwisata, minat wisata antara pria dan wanita kadang kala memiliki kemiripan. Ia sama-sama menyukai sesuai yang unik dan aktif tetapi ia memiliki kekhususan yang berbeda seperti (Ismayanti, 2010:61-63):

- 1) Wanita cenderung menyukai kegiatan wisata yang mempelajari peranan wanita dalam kebudayaan, interaksi dengan masyarakat terutama dalam tema kewanitaan menjadi hal yang menarik untuk dikupas.
- 2) Ia cepat berempati, mudah luluh dan tersentuh dengan keadaan.
- 3) Ia kurang menyukai tema-tema kekerasan dalam kebudayaan yang dicerminkan dalam tari-tarian ataupun musik.
- 4) Ia memperhatikan kualitas fasilitas dan pelayanan serinci mungkin, bahkan ia sering membandingkan ketersediaan fasilitas dan pelayanan dengan apa yang ia dapatkan atau miliki sehari-hari.
- 5) Wanita lebih berhati-hati dalam mengeluarkan uang. Ia akan memperhitungkan secara matang, keuntungan dan kerugian dari setiap sen yang dikeluarkan. Ia tidak segan menawar ketika berbelanja.
- 6) Jika melakukan perjalanan dalam kelompok wisata, wanita cenderung lebih dapat menunjukkan ekspresi emosi dan merasa nyaman apabila bisa menyampaikan isi perasaannya. Namun, ia juga cepat kehilangan minat dan rasa antusias terutama berkaitan dengan kegiatan yang memang tidak disukainya.
- 7) Wisatawan wanita ingin selalu dimanjakan. Ia menuntut disediakan kenyamanan fasilitas dan pelayanan. Bahkan sekarang ini, hotel dengan lantai khusus wanita telah tersedia.

Sedangkan pria memiliki karakteristik seperti:

- 1) Ia senang berlama-lama melakukan satu kegiatan wisata atau bahkan menghabiskan waktu berjam-jam hanya untuk suatu kegiatan. Ia bisa berolahraga seharian. Ia bisa berkendara seharian.
- 2) Ia cenderung kurang memperhatikan pengeluarannya. Ia tidak segan-segan menghabiskan uang untuk sesuatu yang memang dapat memuaskan kebutuhannya.
- 3) Bagi pria, menunjukkan emosi berarti bersikap tidak konsisten terhadap citra jantan sehingga ia mudah luluh atau kasihan.
- 4) Secara alami pria kurang bisa membaca dan mengidentifikasi emosi orang lain. Ia tidak begitu peka terhadap perasaan orang lain sehingga ketika berinteraksi dengan orang lain, ia lebih menggunakan logika daripada perasaan.

- 5) Ia memperhatikan kualitas fasilitas dan pelayanan tetapi tidak seteliti wanita. Ia lebih mudah mentolerasi setiap pelayanan dan fasilitas wisata yang diluar pengharapannya.
 - 6) Kegiatan wisata dengan tema budaya dan alam menjadi pilihan wisatawan laki-laki. Apapun bentuk kegiatan selama sesuai dengan minat, ia tidak keberatan. Tema atau tontonan yang menunjukkan kejantanan cenderung disukai.
 - 7) Kegiatan wisata bagi wisatawan pria adalah untuk murni bersenang-senang dan santai. Ia tidak ingin waktu wisatanya disibukkan dengan kegiatan keseharian. Wisatawan pria cenderung menikmati penuh perjalanan wisata mulai dari berangkat hingga pulang.
- e. Siklus Keluarga

Siklus keluarga mempengaruhi sifat kegiatan wisata seseorang dan berubah sesuai dengan perjalanan kehidupan. Konsep siklus keluarga sebenarnya menggambarkan tahapan kehidupan seseorang dalam pengaruhnya terhadap ciri-ciri wisatawan. Siklus ini memberikan peluang kegiatan wisata yang beragam. Wisatawan lajang cenderung lebih banyak melakukan kegiatan wisata di luar rumah daripada wisatawan yang sudah berkeluarga. Perkawinan memberikan perubahan pada pola perjalanan wisata.

3. Karakteristik Wisatawan Berdasarkan Aspek Geografi

Wisatawan dibedakan berdasarkan geografi atau wilayah asal kedatangan. Daerah asal wisatawan merupakan aspek penting dalam memahami karakteristik wisatawan karena hal tersebut berkaitan dengan kebudayaan, nilai, sikap, kepercayaan dan sistem. Wisatawan ini dipengaruhi oleh:

- a. Jarak ruang, daerah asal wisatawan yang jauh dari daerah-daerah lainnya akan membuat seseorang enggan melakukan perjalanan. Berwisata

merupakan hal yang harus dipertimbangkan dengan matang karena ia harus mengorbankan banyak waktu dan biaya.

- b. Arus pergerakan, pola pergerakan wisatawan di dunia dalam diamati dan terbukti bahwa arus kunjungan internasional berlangsung lebih cepat daripada arus kunjungan domestik, dikarenakan semakin besar keinginan seseorang untuk mengetahui daerah-daerah yang berbeda dengan tempat tinggalnya.
- c. Peluang perjalanan, globalisasi yang terjadi membuka kesempatan perjalanan tanpa batas, dimana wisatawan tidak lagi khawatir mengenai masalah visa kunjungan dan ia akan dengan leluasa bergerak ke daerah tujuan wisata yang menarik.
- d. Populasi, timbul kecenderungan bahwa wisatawan yang berasal dari daerah yang padat penduduk memilih berwisata ke daerah yang sepi dan sebaliknya. Hal ini dikarenakan salah satu motivasi perjalanan adalah melepaskan diri dari rutinitas dan mengunjungi daerah-daerah baru.
- e. Musim, masyarakat yang berdomisili dari daerah berhawa panas lebih memilih berwisata ke daerah berhawa dingin, begitupula sebaliknya.

4. Karakteristik Wisatawan Berdasarkan Pola Perjalanan

Wisatawan memiliki ciri yang unik ketika ia melakukan perjalanan wisata dan dapat dibedakan berdasarkan manfaat perjalanan, tujuan kunjungan, fasilitas yang digunakan, kematangan perjalanan, tingkat loyalitas dan tingkat penggunaan. Manfaat perjalanan yang dicari oleh setiap orang beragam diantaranya karena kualitas, beberapa wisatawan mencari mutu yang

tinggi dan ia rela membayar berapapun untuk mendapatkan kualitas yang menurut ia memadai. Pelayanan adalah serangkaian kegiatan yang dirancang untuk memenuhi kepuasan wisatawan-perasaan dimana produk atau jasa telah mencapai harapan yang diinginkan. Wisatawan juga menginginkan manfaat ekonomis dari perjalanan wisata. ia sangat memperhitungkan keuntungan dan kerugian dari setiap keputusan perjalanan wisata. Selain itu, manfaat perjalanan yang dibutuhkan adalah kecepatan dan ketepatan, terutama dalam penyediaan jasa.

Kebutuhan wisatawan dalam melakukan perjalanan juga didasari oleh ketersediaan sarana dan prasarana yang sesuai keinginan wisatawan. Transportasi dan akomodasi sangat dibutuhkan dalam sebuah perjalanan. Transportasi yang bisa digunakan meliputi angkutan udara, angkutan darat dan angkutan air. Sedangkan sarana akomodasi sangat dibutuhkan untuk setiap kegiatan wisata, karena kegiatannya membutuhkan waktu lebih dari 1 hari. Seluruh akomodasi umumnya menyediakan jasa pelayanan penginapan yang dilengkapi dengan pelayanan makan dan minum serta jasa lain namin dalam wujud yang beragam.

Perjalanan wisata merupakan kegiatan yang perlu dipersiapkan mengingat sumber dana kegiatan berasal dari pendapatan sisa sehingga wisatawan pun bisa dikelompokkan berdasarkan kematangan perjalanannya. Kematangan yang dimaksud dalam tingkat persiapannya terhadap kegiatan wisata. Wisatawan juga bisa dilihat dari tingkat loyalitas dan tingkat penggunaan pelayanan wisata.

E. KERANGKA BERPIKIR

Pariwisata adalah kegiatan yang berhubungan dengan perjalanan dan tinggal untuk sementara waktu dengan maksud bersenang-senang, bersantai, rekreasi, atau keperluan-keperluan lainnya diluar kegiatan mencari nafkah. Pada masa ini kegiatan pariwisata telah mengalami perubahan bersamaan dengan perubahan minat dan motivasi wisatawan untuk melakukan perjalanan.

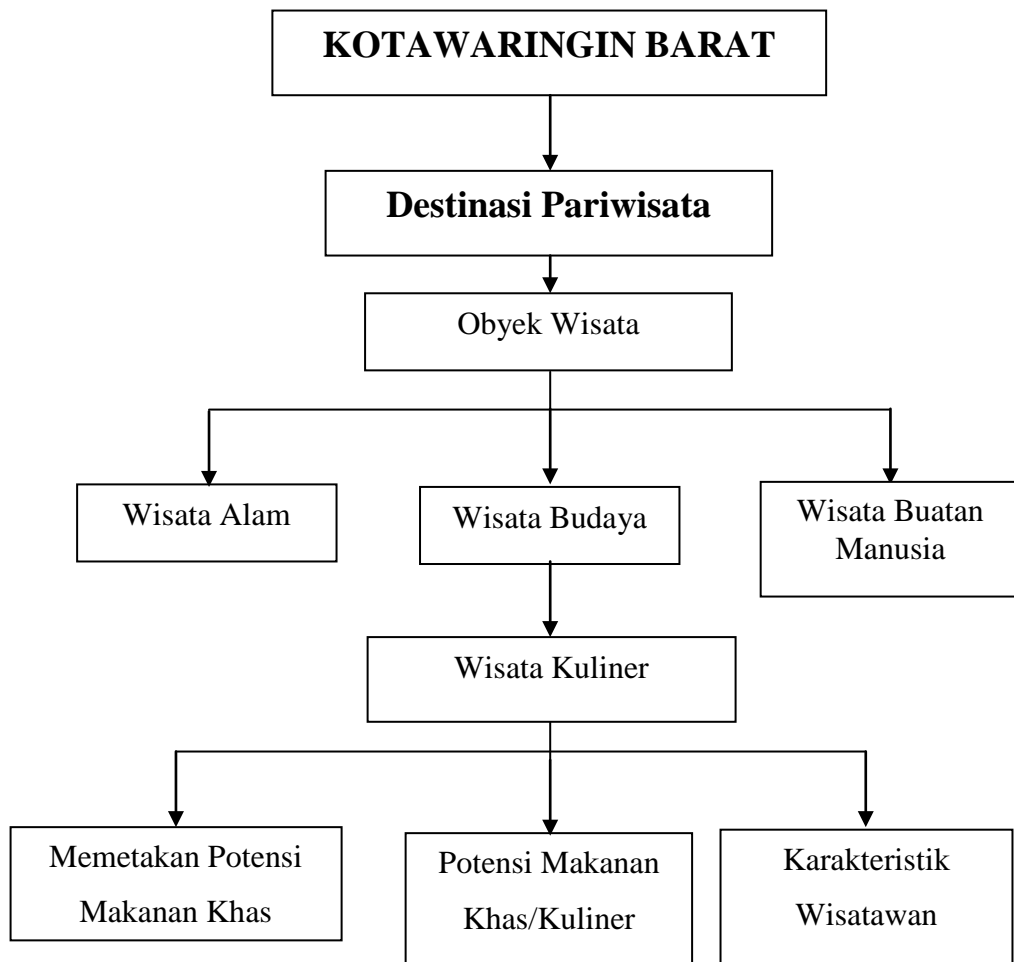
Saat ini, motivasi dan minat wisatawan selalu berubah menyesuaikan perkembangan pariwisata, termasuk pengembangan wisata kuliner yang mencakup usaha jasa boga yang menjual produk makanan sebagai objek yang dapat dinikmati oleh para wisatawan/konsumen.

Produk makanan biasanya tersaji di restoran yang berskala tinggi hingga warung makan yang produk makanannya yang dijual lebih sederhana daripada restoran dan toko atau pusat jajanan yang khusus menjual kudapan. Banyaknya aneka ragam obyek wisata dan kuliner (makanan dan minuman) yang ditawarkan menyebabkan wisatawan memberikan persepsi mereka tentang hal tersebut, hal ini menyesuaikan karakter wisatawan dan pola perilaku wisatawan.

Karakter wisatawan dilihat dari segi : 1) usia, 2) pendidikan, 3) jenis pekerjaan, 4) jenis kelamin, 5) asal/ras, dan 6) penghasilan. Sedangkan untuk pola perilaku wisatawan terhadap obyek wisata dan kuliner dilihat dari segi : 1) perolehan informasi tentang tempat wisata, 2) frekuensi kunjungan, 3) budaya jajan, 4) selera jajan dan 5) oleh-oleh. Setelah mengetahui hal-hal diatas, maka bisa diketahui bagaimana persepsi wisatawan terhadap wisata kuliner yang dinilai dari beberapa aspek, yaitu: 1) aspek harga, 2) aspek variasi, 3) aspek kualitas, 4)

aspek penampilan/suasana tempat, 5) aspek penyajian dan pelayanan, 6) aspek sarana dan prasarana, dan 7) aspek aksesibilitas. Dari ketujuh aspek ini memegang penting untuk mengetahui bagaimana persepsi wisatawan terhadap wisata kuliner. Sehingga bisa diketahui bagaimana potensi wisata kuliner di Kabupaten Kotawaringin Barat Propinsi Kalimantan Tengah.

Untuk lebih jelasnya dibawah ini disajikan bagan alur pemikiran yang menjadi dasar penelitian ini.



Gambar 1.
Bagan kerangka berpikir Studi Potensi Wisata Kuliner di Kabupaten Kotawaringin Barat Propinsi Kalimantan Tengah

F. PENELITIAN YANG RELEVAN

Penelitian yang dilakukan oleh Fajri Kurniawan (2008), tentang “Potensi Wisata Kuliner dalam Pengembangan Pariwisata di Yogyakarta”, menunjukkan bahwa wisata kuliner memiliki potensi dalam pengembangan pariwisata di Yogyakarta. Pemerintah Yogyakarta terus berupaya melakukan pengembangan wisata kuliner, salah satu contohnya dengan diselenggarakannya kembali acara tahunan Festival Makanan Tradisional (FMT) ke-10. Melalui bantuan pemerintah berupa pembinaan untuk mempertahankan dan melestarikan makanan khas Yogyakarta menjadi salah satu produk unggulan. Kesimpulan yang dapat diambil bahwasannya dengan mengangkat makanan khas sebagai *icon* wisata, kuliner menjadi salah satu keunggulan di sector pariwisata Yogyakarta. Wisata kuliner di Yogyakarta merupakan hasil karya manusia sebagai asset budaya yang perlu di pertahankan dan dilestarikan keberadaannya guna untuk menjadi daya tarik pariwisata. Wisata kuliner mempunyai potensi besar untuk dikembangkan maka perlu penanganan dan pengelolaan lebih baik lagi dari sekarang dan dilakukan secara professional.

Penelitian yang dilakukan oleh Minta Harsana dan Maria Tri Widayati (2009), yang berjudul “Persepsi Wisatawan Terhadap Wisata Kuliner di Kabupaten Sleman”. Hasil penelitian menunjukkan bahwa wisatawan yang datang ke sentra-sentra kuliner dan obyek wisata di Kabupaten Sleman terbanyak usia 21-35 tahun, berstatus pelajar dan mahasiswa. Terjadi kecenderungan bahwa jenis wisata kuliner lebih banyak diminati perempuan daripada laki-laki, berasal dari wilayah DIY terutama dari wilayah Kabupaten Sleman sendiri dengan penghasilan yang bervariasi. Mayoritas wisatawan memperoleh informasi dari

teman/keluarga, sehingga promosi yang paling efektif adalah promosi dari mulut ke mulut. Mereka kebanyakan datang bersama rombongan baik bersama keluarga, teman, maupun kelompok masyarakat/instansi, wisatawan individual masih sangat sedikit, dan rata-rata akan mengulangi kunjungannya lebih dari 1 kali. Mayoritas wisatawan belum memiliki budaya jajan dalam perjalanannya. Mereka memilih membawa bekal dari rumah dengan pertimbangan penghematan biaya dan penghematan waktu perjalanan. Hidangan ikan, soto/bakso, gudeg dan ayam, serta minuman teh dan jeruk merupakan makanan dan minuman yang menjadi favorit wisatawan yang berkunjung. Sebagai oleh-oleh, buah salak segar masih menjadi favorit. Wisatawan menjadikan komponen harga menjadi mayoritas utama pemilihan tempat makan. Dari semua penjabaran diatas dapat disimpulkan bahwa Kabupaten Sleman sangat layak dikembangkan sebagai tujuan wisata kuliner.

Penelitian yang dilakukan oleh Maria Tri Widayati dan Minta Harsana (2007), yang berjudul “Pengembangan Taman Kuliner Condong Catur Sebagai Tujuan Wisata Kuliner di Kabupaten Sleman”. Hasil penelitian menunjukkan bahwa Taman Kuliner Condong Catur memiliki potensi wisata kuliner yang besar yang dapat dikembangkan sebagai tujuan wisata kuliner. Namun kurangnya variasi menu, suasana yang kurang nyaman karena sangat panas, tidak ada makanan khas, performance pedagang, sedikitnya jumlah kios yang buka, sulitnya mencari sponsor penyelenggara *event* menjadi kendala utama yang menghambat. Sementara masyarakat (pedagang) dan wisatawan/pengunjung memberikan apresiasi yang sangat bagus dan sangat mendukung terhadap pengembangan Taman Kuliner Condong Catur sebagai tujuan wisata kuliner di Kabupaten

Sleman. Namun wisatawan/pengunjung berharap jika mereka datang ke Taman Kuliner Condong Catur bisa mendapat pilihan makanan yang bervariasi dan semua kios buka. Demikian juga masyarakat (pedagang) berharap Taman Kuliner Condong Catur bisa ramai dengan kunjungan wisatawan.

BAB III

METODE PENELITIAN

A. Desain Penelitian

Penelitian ini menggunakan metode penelitian deskriptif kuantitatif dengan pendekatan survey. Penelitian kuantitatif, yaitu peneliti melakukan pengukuran terhadap keberadaan suatu variabel dengan menggunakan instrumen penelitian. Selanjutnya dilakukan analisis untuk mencari hubungan satu variabel dengan variabel lain. Metode yang digunakan adalah metode penelitian deskriptif kuantitatif dengan pendekatan survei.

B. Definisi Operasi Variabel Penelitian

1. Potensi Kuliner (Makanan Khas) adalah makanan tradisional yang ada di Kabupaten Kotawaringin Barat. Ciri utama makanan tradisional dilihat dari:
 - a. Resep makanan yang diperoleh secara turun temurun dari generasi pendahulunya,
 - b. Penggunaan alat memasak berupa alat tradisional tertentu di dalam pengolahan masakan tersebut
 - c. Teknik olah masakan merupakan cara pengolahan yang harus dilakukan untuk mendapatkan rasa maupun rupa yang khas dari suatu masakan.
2. Karakteristik wisatawan yang berkunjung ke sentra kuliner di Kotawaringin Barat. persepsi wisatawan di golongan menjadi 3 kategori, yaitu:

- a. Karakter demografis wisatawan, meliputi usia, pendidikan, pekerjaan, jenis kelamin, asal/ras dan penghasilan.
- b. Pola perilaku wisatawan, meliputi perolehan informasi tentang tempat wisata, frekuensi kunjungan ke tempat wisata, budaya jajan wisatawan, selera jajan dan oleh-oleh yang biasa dijadikan buah tangan wisatawan sebelum meninggalkan tempat wisata.
- c. Alasan wisatawan berkunjung ke sentra kuliner di Kotawaringin Barat. meliputi aspek:
 - 1) Harga: standart harga yang ditetapkan dan pilihan harga yang disediakan.
 - 2) Variasi makanan : menu, rasa, penyajian
 - 3) Kualitas makanan : penggunaan bahan, standart porsi, penampilan penyajian
 - 4) Penampilan/suasana tempat, penyajian dan pelayanan : keamanan, kenyamanan, keindahan, dekorasi ruang, kebersihan, pengaturan meja dan kursi.
 - 5) Amenitas : segala macam fasilitas yang menunjang kegiatan pariwisata diantaranya rumah makan, hotel, sarana komunikasi, papan informasi, halaman parkir, toko souvenir, money changer, jasa asuransi dan lainnya.
 - 6) Aksesibilitas : mencakup keseluruhan infrastruktur transportasi yang menghubungkan wisatawan dari, ke dan selama di daerah tujuan wisata.

C. Waktu dan Lokasi Penelitian

Waktu Penelitian : Oktober 2011 – Maret 2012

Lokasi penelitian : Kecamatan Kumai, Bundaran Garuda Pancasila (Jl. H.M. Rafi'i, Jl. Malijo, dan sekitarnya), Jalur Jalan Iskandar, Jalur Jl. P. Diponegoro, Kelurahan Mendawai (Pasar Wadai dll), Kampung Baru dan Obyek Wisata Bugam Raya.

D. Populasi dan Sampel Penelitian

1. Populasi Penelitian

Populasi dalam penelitian ini adalah pelaku kuliner (wisatawan), Dinas Pariwisata dan masyarakat setempat. Wisatawan yang diambil/digunakan dalam penelitian ini adalah jumlah wisatawan lokal yang tercatat di Dinas Kebudayaan dan Pariwisata.

2. Sampel Penelitian

Sampel yang diambil/digunakan dalam penelitian ini adalah pengunjung/wisatawan yang berkunjung ke lokasi penelitian pada Bulan Maret 2012. Penjaringan sampel penelitian dengan menggunakan teknik Accidental Purposive Sampling yaitu kebebasan untuk memilih siapa saja yang mereka temui, dalam hal ini adalah wisatawan yang berkunjung ke Kecamatan Kumai, Bundaran Garuda Pancasila (Jl. H.M. Rafi'i, Jl. Malijo, dan sekitarnya), Jalur Jalan Iskandar, Jalur Jl. P. Diponegoro, Kelurahan Mendawai (Pasar Wadai dll), Kampung Baru, dan Obyek Wisata Bugam Raya. sebagaimana rentang waktu yang sudah ditentukan.

Ukuran populasi diambil dari rata-rata jumlah wisatawan di Kabupaten Kotawaringin Barat selama tahun 2009 – 2011, yaitu :

Tabel 2. Jumlah Data Wisatawan Lokal Tahun 2009 – 2011 Kabupaten Kotawaringin Barat

No.	Obyek Wisata Tahun	BugamRaya	Taman Nasional Tanjung Putting	Jumlah
			Wis-Lokal	
1.	2009	53.662	1.502	55.164
2.	2010	53.430	1.789	55.219
3.	2011	57.506	3.423	60.929
	Total	164.598	6.714	171.312

Berdasarkan Tabel 2, diperoleh total populasi selama 3 tahun sebesar 171.312 wisatawan. Kemudian, dihitung rata-rata per tahunnya sebesar 57.104 wisatawan. Dikarenakan penelitian ini dilakukan selama sebulan maka jumlah populasi yang diambil dihitung dalam bulan, yaitu:

$$N = \frac{57.104}{12}$$

$$N = 4759$$

Setelah ditemukan rata-rata populasi dalam sebulan, maka sampel yang diambil menggunakan rumus sebagai berikut :

$$n = \frac{N}{1 + N(e)^2}$$

Keterangan :

n = Ukuran sample yang dibutuhkan

N = Ukuran populasi

e = Ukuran tingkat kesalahan yaitu 10%

Jadi dengan rumus tersebut diperoleh :

$$n = \frac{4759}{1 + 4759(0,1)^2}$$

$$n = \frac{4759}{1 + 4759(0,01)}$$

$$n = \frac{4759}{1 + 47,59}$$

$$n = \frac{4759}{48,59}$$

$$n = 97,9$$

$$n = 98$$

Berdasarkan perhitungan diatas, maka sample yang digunakan sejumlah 98 orang.

E. Instrumentasi dan Pengumpulan Data

Instrumen adalah alat yang digunakan untuk mengukur fenomena alam maupun sosial yang diamati. (Sugiyono, 2006:305). Secara spesifik fenomena ini disebut dengan variabel penelitian. Untuk memperoleh informasi mengenai persepsi wisatawan terhadap wisata kuliner, peneliti menggunakan angket/kuesioner yang diberikan kepada wisatawan. Angket merupakan alat pengumpulan data yang memuat sejumlah pertanyaan atau pernyataan yang harus dijawab oleh subyek penelitian.

1. Metode Pengumpulan Data

1. Angket/Kuesioner

Angket atau kuesioner merupakan teknik pengumpulan data yang dilakukan dengan cara memberi seperangkat pertanyaan atau pernyataan tertulis kepada responden untuk dijawabnya (Sugiyono, 2009:142). Dalam penelitian ini adalah kuesioner yang berisi butir-butir pertanyaan untuk dijawab responden. Jenis kuesioner yang digunakan adalah kuesioner dengan pertanyaan tertutup.

Kuesioner dengan pertanyaan tertutup adalah kuesioner yang disajikan dalam bentuk pertanyaan yang kemungkinan jawabannya telah disediakan, sehingga responden tinggal memilih jawaban yang ada dengan melingkari, mencentang, menyilang atau memindahkan jawaban ke dalam kotak jawaban yang disediakan. (Kusmayadi & Endar Sugiarto, 2000:88)

Tipe instrumen yang digunakan adalah tipe daftar cocok (checklist). Instrumen daftar cocok (checklist) adalah instrumen tipe pertanyaan tertutup yang penyusunan relatif sederhana di mana responden memberikan lebih dari satu kemungkinan jawaban atas satu pertanyaan. Kriteria utama untuk suatu checklist yang baik adalah mengandung semua pilihan yang relevan. (Kusmayadi & Endar Sugiarto, 2000:89)

2. Dokumentasi

Dokumentasi adalah cara mengumpulkan data melalui dokumen tertulis, seperti arsip-arsip dan termasuk juga buku-buku tentang pendapat, teori, dalil atau hukum dan lain-lain yang berhubungan dengan

masalah penelitian (Margono, 2009:181). Teknik ini digunakan untuk memperoleh data mengenai pariwisata yang ada di Kabupaten Kotawaringin Barat.

3. Observasi

Metode observasi merupakan teknik atau pendekatan untuk mendapatkan data primer dengan cara mengamati langsung obyek datanya (Jogiyanto, 2008:89). Observasi dilakukan dengan cara melakukan pengamatan dan pencatatan secara langsung terhadap fenomena yang akan diteliti. Observasi dapat dilakukan sesaat ataupun dapat diulang. Dimana dilakukan pengamatan atau pemusatan perhatian terhadap obyek dengan menggunakan seluruh alat indera. Jadi mengobservasi dapat dilakukan melalui penglihatan, penciuman, pendengaran dan pengecap (Sukandarrumidi, 2006:69).

Tabel 3. Kisi-kisi Instrumen Penelitian

Variabel	Sub Variabel	Indikator	Sub Indikator	No. Item
Studi Potensi Wisata Kuliner di Kabupaten Kotawaringin Barat Propinsi Kalimantan Tengah	Wisata Kuliner	1. Produk Makanan Khas	1. Resep 2. Penggunaan alat masak 3. Teknik Olah	Hasil Wawancara
		2. Potensi Wisata Kuliner	4. Makanan yang dijual 5. Pemetaan sentra-sentra kuliner	Berdasarkan Data Dinas Kebudayaan dan Pariwisata
		3. Karakter Wisatawan	6. Usia 7. Pendidikan 8. Pekerjaan 9. Jenis Kelamin 10. Asal Wisatawan/RAS 11. Penghasilan 12. Informasi tempat wisata 13. Frekuensi kedatangan 14. Teman Berkunjung 15. Hidangan Favorit 16. Minuman Favorit 17. Oleh-oleh 18. Alasan Mengunjungi Sentra Kuliner a. Variasi makanan b. Kualitas makanan c. Penyajian d. Pelayanan e. Harga f. Penampilan/suasana tempat g. Amenitas/Sarana dan prasarana h. Aksesibilitas/Kemudahan menjangkau	2
				3
				4
				5
				6
				8
				7
				10
				8
				11
				12
				13
				14

2. Uji Validitas Instrumen

Untuk menguji validitas instrumen dengan menggunakan construct validity.

Menurut Sugiyono (2009:125), untuk menguji validitas konstruksi, dapat digunakan pendapat dari ahli (judgement experts). Dalam hal ini setelah instrumen

dikonstruksi tentang aspek-aspek yang akan diukur dengan berlandaskan teori tertentu, maka selanjutnya dikonsultasikan dengan ahli. Para ahli diminta pendapatnya tentang instrumen yang telah disusun itu.

F. Analisis Data

Dalam penelitian ini pendekatan yang digunakan untuk menganalisa data adalah metode deskriptif kuantitatif dan kualitatif, dengan tujuan untuk memecahkan permasalahan yang diajukan sehingga tujuan dan manfaat dari penelitian ini dapat tercapai. Metode analisis data deskriptif kuantitatif, yaitu data dapat disajikan dalam bentuk tabel dan gambar. Sedangkan metode kualitatif adalah dengan melakukan interpretasi terhadap hasil-hasil analisis data yang diperoleh melalui wawancara dan pengumpulan arsip-arsip untuk mendapatkan gambaran yang muncul dibalik data tersebut. Sementara itu untuk menganalisa:

1. Potensi wisata kuliner yang ada di Kotawaringin Barat dilakukan dengan cara pengumpulan informasi mengenai makanan khas Kabupaten Kotawaringin Barat dan hasil survey dari lapangan yang kemudian disajikan secara deskriptif.
2. Persepsi wisatawan terhadap potensi wisata kuliner di Kabupaten Kotawaringin Barat, dilakukan dengan cara mencari nilai rata-rata dari jumlah hasil penilaian angket untuk masing-masing indikator, kemudian dihitung nilai rata-rata keseluruhan indikator dari penilaian wisatawan terhadap potensi wisata kuliner. Selanjutnya pengukuran ketertarikan wisatawan terhadap wisata kuliner disesuaikan dengan masing-masing indikator variabel sehingga dapat diketahui pada indikator mana yang

menjadi daya tarik wisatawan untuk melakukan kegiatan wisata kuliner.

Kemudian, data disajikan dalam bentuk tabel dan gambar.

BAB IV

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

A. Identifikasi Makanan Khas Kotawaringin Barat

Kabupaten Kotawaringin Barat memiliki makanan-makanan khas yang bisa dijadikan sebagai tujuan wisata kuliner. Berdasarkan data yang tercatat di Dinas Kebudayaan dan Pariwisata serta hasil survey dilapangan, bisa dipetakan lokasi-lokasi kuliner tersebut dibagi menjadi beberapa kawasan yang bisa menjadi tujuan wisata kuliner. Harapannya agar bisa memudahkan para wisatawan dalam mencari makanan-makanan yang ingin dicicipi. Pemetaan tempat-tempat kuliner tersebut disajikan dalam tabel 3 berikut:

Tabel 3. Peta Lokasi Tujuan Wisata Kuliner (Masakan Khas)

No.	Kawasan	Destinasi	Obyek Wisata	Spesialisasi Masakan
1.	Kawasan Mendawai	✓ Hulu Sungai Arut dan Sungai Lamandau	Wisata Alam	Soto Menggala
2.				Masakan Padang
3.				Ikan Tunu
4.				Burger and Bread, Ice Cream
5.		✓ Pasar Indra Kencana	Wisata Belanja	Chinesse Food
6.				Mie dan Cap Cay
7.				Aneka Es Campur dan Juice
8.				Kudapan
9.				Ikan Bakar
10.	Kawasan Sidorejo	-	-	Steak Daging Rusa
11.				Ikan Tunu
12.				Kudapan
13.				Bakso
14.	Kawasan Raja	✓ Kuburan Raja	Wisata Religi dan Adat	Sate Ayam
15.		✓ Istana Kuning		Seafood
16.				Ayam Goreng


No.	Kawasan	Destinasi	Obyek Wisata	Spesialisasi Masakan
17.	Kawasan Madurejo	✓ Clothing Store Barata	Wisata Belanja baju-baju distro	Nasi Timbel
18.				Indonesian Food
19.		✓ Irsyad Batik Khas Kobar	Wisata belanja Batik Khas Kalimantan	Rawon dan Soto Ayam
20.				Sate Ayam dan Sop Banjar
21.		✓ Distro-Distro	Wisata Belanja Baju-baju distro	Sop Kaki Sapi dan Kikil
22.		✓ Department Store Ciptaland	Wisata belanja (mall)	Aneka olahan seafood (Udang, Cumi, Kepiting dll)
23.		✓ Pusat Kota Bundaran Pancasila	Kumpulan Kuliner (PKL)	Minuman Instan (Pop Ice), Es Kelapa Muda dan Juice Buah
24.				Rawon, Mie Ayam
25.				Ikan Bakar Khas Kalimantan
26.	Kawasan Kampung Baru	✓ Sungai Arut	Wisata Alam	Indonesia Food
27.				Ikan Bakar
28.		✓ Pasar Indra Sari	Wisata Belanja	Mie Kuah dan Goreng
29.		✓ Ruko Oleh-Oleh	Wisata Belanja Oleh-Oleh berupa Merchandise	Kudapan
30.		Marchandise Kobar seperti batu kecubung, gelang rotan, manik-manik, kapal-kapalan		Lalapan, Ayam Goreng, Ayam KFC
31.				Nasi Goreng dan Mie Goreng
32.	Kawasan Pasir Panjang	✓ Rumah Adat Dayak Pasir Panjang	Wisata Budaya	Cempedak, Langsung, Rambutan, Ketiau, Tangkuhis, Durian Lokal
		✓ Pusat Rehabilitasi Orang Utan dan Yayasan Orang Utan Indonesia	Wisata Alam (RS. Orang Utan) dan yayasan orang utan yang memberikan informasi tentang orang utan dan merchandise khas TNT	(Olahan Durian: Dodol Durian dan Tempuyak)



No.	Kawasan	Destinasi	Obyek Wisata	Spesialisasi Masakan
33.	Kawasan Kumai	✓ Taman Nasional Tanjung Puting	Wisata Alam	Steak Daging
34.				Ikan Bakar
35.				Amplang Syarifah Salmah dan Salbiah Abuk
36.		✓ Pelabuhan Panglima Utar ✓ Pondok Tanggul ✓ Pesalat ✓ Camp Leakey ✓ Sungai Bulu Besar dan Danau Burung ✓ Sungai Cabang ✓ Sungai Sekonyer	Dermaga Kapal Tempat pemberian makan Orang Utan di TNTTP Wisata Alam Wisata Alam Wisata Alam Wisata Alam Wisata Alam	Ikan Asin dari berbagai jenis ikan seperti ikan haruan, ikan otek, ikan pari dan lain-lain
37.	Kawasan Kubu	✓ Pantai Bugamraya	Wisata Alam	
		✓ Pantai Kubu	Wisata Alam	
38.		✓ Tanjung Keluang	Wisata Alam	
		✓ Pantai Keraya ✓ Air Terjun Patih Mambang ✓ Gosong Senggora	Wisata Alam Wisata Alam Wisata Alam	


Makanan khas yang merupakan makanan yang biasa dikonsumsi masyarakat setempat dan beberapa ada yang bisa menjadi oleh-oleh Khas Kabupaten Kotawaringin Barat. Makanan khas dapat dideskripsikan berdasarkan kriteria yang dilihat dari segi resep makanan khas tersebut, bahan-bahan yang digunakan dan deskripsi hasil jadi dari segi rasa dan tekstur. Dari tabel 3 diatas, dapat dideskripsikan setiap jenis makanan-makanan yang berupa makanan khas dari Kabupaten Kotawaringin Barat, sebagai berikut:

1. MAKANAN POKOK

Tabel 4. Makanan Pokok Khas Kotawaringin Barat

NO.	Nama Masakan	Deskripsi	Bahan	Cara Membuat
a.	Soto Menggala 	Kabupaten Kotawaringin Barat mempunyai makanan khas lokal yaitu Soto Menggala. Soto Menggala berbahan dasar utama menggala atau singkong sebagai pengganti nasi. singkong yang dimasak dengan ayam dan beraroma harum. Hingga saat ini, masih belum diketahui asal mulanya soto ini, tetapi soto ini sudah menjadi hidangan khas Kabupaten ini dan sering disajikan di berbagai acara seperti selamatan, pernikahan dan lain-lain. Soto menggala disajikan dengan kuah agak kental yang diperoleh dari pati singkong, suwiran daging ayam, soun, taburan bawang merah goreng dan seledri, serta krupuk diatasnya. Ada juga beberapa yang menyajikan soto ini dengan irisan wortel dan telur rebus, serta ditambahkan ceker ayam atau sayap ayam.	Bahan Utama: - Menggala (Singkong) - Ayam Bumbu: - Bawang putih - Bawang Merah - Merica - Jahe - Pala - Garam - Kapulaga - Kembang Sisir - Kayu Manis - Cengkeh Bahan Pelengkap: - Soun - Seledri - Bawang Goreng - Suwiran Ayam - Kerupuk - Wortel Rebus - Telur Rebus	1) Menggala dipotong kotak-kotak direbus hingga empuk, lalu sisihkan. 2) Masak kaldu bersama bumbu-bumbu, sisihkan. 3) Masukkan kaldu ke dalam rebusan menggala hingga tingkat kekentalannya sesuai dengan yang diinginkan, masak sebentar. 4) Sajikan dalam mangkuk dan tambahkan bahan pelengkap diatasnya seperti soun, wortel, ayam, taburan bawang goreng dan seledri serta kerupuk.



NO.	Nama Masakan	Deskripsi	Bahan	Cara Membuat
b.	Soto Banjar 	<p>Soto Banjar bukan merupakan makanan khas Kabupaten ini, tapi soto ini lebih mudah dicari di Kabupaten ini. Hampir disetiap Kecamatan ada yang menjual makanan ini. Hal ini disebabkan karena banyak warga yang menetap di Kabupaten ini berasal dari Banjarmasin. Sehingga makanan yang dijual di Kabupaten ini banyak yang berasal dari Banjar.</p>	<p>Bahan Utama:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Nasi - Ayam <p>Bumbu:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Bawang putih - Bawang Merah - Merica - Jahe - Pala - Garam - Kapulaga - Kembang Sisir - Kayu Manis - Cengkeh <p>Bahan Pelengkap:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Soun - Seledri - Bawang Goreng - Suwiran Ayam - Kerupuk - Wortel Rebus - Telur Rebus 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Haluskan bumbu, kemudian ditumis hingga harum. Tambahkan kaldu ayam. Masak hingga mendidih. 2. Siapkan nasi pada mangkuk bersama bahan pelengkap lainnya kemudian siram dengan kuahnya. 3. Sajikan selagi panas.
c.	Nasi Kuning Banjar 	<p>Nasi Kuning yang paling mudah ditemui adalah nasi kuning dengan lauk yang diolah dengan masak merah (bumbu merah). Lauk yang biasa digunakan adalah ayam, daging sapi, telur, dan ikan haruan. Dengan sajian pelengkap mie/kering tempe.</p>	<p>Bumbu Masak Habang:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Bawang merah - Bawang putih - Cabe merah kering - Jahe <p>Bahan utama masak habang:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Telur/ayam/daging/ikan <p>Nasi kuning</p> <p>Bahan utama:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Beras <p>Bumbu:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Santan kental - Parutan kunyit - Bawang putih halus - Garam - Penyedap - Daun salam 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Nasi kuning dimasak menggunakan santan dan parutan kunyit yang diberi bumbu halus bawang putih dan garam serta daun salam 2. Bumbu masak habang ditumis hingga harum dan berminyak kemudian masukkan bahan utama seperti ayam/telur masak hingga matang. 3. Sajikan


NO.	Nama Masakan	Deskripsi	Bahan	Cara Membuat
d.	Lontong Sayur 	Lontong Sayur merupakan menu pagi hari yang paling mudah ditemui hampir disetiap kawasan. Selain sebagai menu sarapan, biasanya lontong sayur ini disajikan untuk acara-acara seperti selamatan, arisan ataupun acara-acara tertentu. Lontong sayur ini berisi lontong yang diiris kemudian disiram kuah sayur santan yang diberi pelengkap dengan lauk masak habang.	Bahan Utama: - Lontong - Telur/ayam/ikan haruan/daging sapi Bumbu Kuah Sayur: - Bawang merah - Bawang putih - Kemiri - Kencur - Kunyit - Jahe - Salam - Laos - Daun jeruk - Santan - Serai - ketumbar Bumbu Masak Habang: - bawang merah - bawang putih - cabe merah kering - jahe	1. kuah santan: bumbu ditumis hingga harum kemudian masukkan kaldu ayam. Masak hingga mendidih kemudian tambahkan santan kental, aduk terus hingga mendidih dan keluar minyak. 2. Tata lontong di piring kemudian siram dengan kuah santan lalu tambahkan lauk masak habang. 3. Sajikan dengan taburan bawang goreng dan selagi hangat

2. LAUK PAUK

Tabel 5.Lauk Pauk Khas Kotawaringin Barat


NO.	Nama Masakan	Deskripsi	Bahan	Cara Membuat
a.	Gangan Asam (Sayur Asam Ikan Patin) 	Gangan Asam dalam bahasan Indonesia biasa disebut Sayur Asam. Namun, Sayur Asam ini berisi ikan dan timun. Kadang ada juga diisi dengan Terung Asam (buah musiman). Rasa yang asam dan gurih dengan warna yang kuning pekat menjadi sayuran favorit yang banyak ditemui di warung-warung yang ada di Kabupaten ini.	Bahan Utama: - Ikan Patin - Sayuran: • Timun • Kol • Kacang Panjang • Terung Asam Bumbu: - Bawang Merah - Bawang Putih - Kunyit - Asam	1) Bumbu yang telah dihaluskan, air dan asam jawa direbus hingga mendidih. 2) Masukkan ikan patin dan sayuran (timun, kol, kacang panjang dan terung asam), masak hingga mendidih. 3) Sajikan selagi panas.

NO.	Nama Masakan	Deskripsi	Bahan	Cara Membuat
b.	Ikan Bakar Kalimantan 	<p>Ikan bakar memang banyak di setiap daerah selalu ada olahan ikan bakar. Namun, di Kabupaten ini ikan bakar mendominasi hidangan yang paling mudah ditemui baik di rumah makan ataupun di rumah warga. Di Kabupaten Kotawaringin Barat, ikan merupakan hasil perikanan yang paling mudah diperoleh karena sebagian besar daerah ini dikelilingi oleh rawa, sungai dan laut. Sehingga, ikan lebih mudah diperoleh.</p>	<p>Bahan Utama:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ikan (Ikan Patin, Tongkol, Senangin, Kakap dan Gembung) <p>Bumbu:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Bawang Putih - Ketumbar - Gula Merah - Garam - Vetsin <p>Bahan Pengoles:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Minyak Goreng - Kecap - Saos 	<ol style="list-style-type: none"> 1) Ikan dibersihkan dan diberi perasan jeruk nipis untuk menghilangkan bau amis. 2) Ikan direndam dalam bumbu perendam. 3) Ikan dibakar setelah setengah matang baru diberi bahan pengoles, masak hingga matang.
c.	Belankas 	<p>Belankas adalah nama hewan yang hidup di pinggir pantai. Hewan ini sangat jarang ditemui. Untuk memperolehnya, pelanggan harus memesan terlebih dahulu. Belankas sangat mudah diolah. Cukup direbus dengan irisan bawang putih dan garam. Yang dimakan dari hewan ini hanya telurnya saja. Karena hampir sebagian isi tubuhnya adalah telur.</p>	<p>Bahan Utama:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Belankas - Bawang Putih - Garam 	<p>Biasanya diolah menggunakan teknik bakar dan rebus. Penyajian belankas bersama sambal tomat dan sambal cinaluk.</p>

NO.	Nama Masakan	Deskripsi	Bahan	Cara Membuat
d.	Aneka Seafood 	Seafood merupakan hidangan yang mendunia hampir disetiap tempat mudah memperolehnya, termasuk di Kabupaten ini. Seafood di Kabupaten ini lebih mudah ditemui karena sebagian besar yang tinggal di Kecamatan Kumai berprofesi sebagai nelayan laut. Seafood yang diolah pun beraneka macam dari bakar, goreng hingga asam manis. Salah satu contoh olahan seafood adalah Kepiting Asam Manis		
e.	Ikan Asin	Kabupaten Kotawaringin Barat memiliki hasil perikanan yang melimpah, sehingga ikan-ikan yang diperoleh tidak dikonsumsi dalam bentuk segar namun juga diawetkan dengan metode penjemuran atau yang biasa dikenal sebagai ikan asin. Ikan hasil penjemuran ini mempunyai rasa asin dikarenakan dalam penjemurannya menggunakan garam sebagai pengawetnya. Biasanya ikan asin ini diolah dengan digoreng biasa, tambahan dalam sayuran tumis ataupun tambahan dalam sambal. Ikan asin ini juga ada yang diolah dengan menggunakan santan sebagai sayur.	Bahan Utama: - Ikan Haruan (Ikan Gabus) - Ikan Otek - Ikan Pari - Ikan Jambal - Dll.	Pengolahan : 1. Goreng kering 2. Campuran dalam tumisan sayur 3. Masak kecap 4. Sebagai isian dengan kuah santan



3. SAMBAL

Tabel 6. Sambal Khas Kotawaringin Barat

NO.	Nama Masakan	Deskripsi	Bahan	Cara Membuat
a.	Sambal Cincaluk 	Cincaluk merupakan hasil fermentasi dari udang rebon. Cincaluk lebih banyak dikonsumsi oleh warga yang bersuku dayak melayu. Lebih mudah ditemui di daerah Kecamatan Kumai. Pengolahan cincaluk ini hanya ditambahi irisan bawang merah, bawang putih dan cabe rawit yang kemudian dimasak bersama cincaluk. Kemudian disajikan bersama hidangan lain, seperti ikan bakar dan lalapan matang.	Bahan Utama: - Udang Papai - Bawang Merah - Bawang Putih - Cabe Rawit	1. Tumis bumbu kemudian masukkan cincaluk masak hingga matang.

4. KUDAPAN


Tabel 7. Kudapan Khas Kotawaringin Barat

NO.	Nama Masakan	Deskripsi
a.	Wadai Tole-Tole 	Wadai dalam bahasa Indonesia adalah kue. Wadai Tole-tole adalah kue yang berasal dari adonan manis tepung terigu yang kemudian digoreng hingga mengembang dan digulingkan di balutan tepung gula berwarna merah. Saat ini, kue ini mulai jarang ditemui karena di Kabupaten ini banyak ditemukan kue-kue modern seperti cake dan lain-lain.
b.	Wadai Cincin 	Wadai cincin sangat jarang ditemui. Biasanya ditemui di acara adat-adat tertentu. Adat yang biasa menggunakan kue ini adalah adat Banjar. Ada mitos dari kue ini yaitu kue ini dipercaya dapat mengusir hal-hal yang berbau jahat karena ada anggapan wadai ini merupakan wadai para dewa. Wadai ini terbuat dari tepung dan gula merah. Rasa yang manis legit dan warna yang cokelat terlihat sangat mencolok.

NO.	Nama Masakan	Deskripsi
c.	Kerupuk Basah 	Kerupuk basah adalah adonan kerupuk yang masih belum dikeringkan namun sudah dikonsumsi. Kerupuk basah ini merupakan makanan khas dari Kabupaten Sukamara Kalimantan Tengah, namun di Kabupaten Kotawaringin Barat juga dikenal dan digemari masyarakat setempat. pengembangannya di Kabupaten Kotawaringin Barat, kerupuk basah ini dibuat dengan ukuran kecil kemudian ditusuk dan dibakar dengan bumbu layaknya sate. Harga per tusuknya Rp 1.000,-.

5. OLEH-OLEH

Tabel 8. Oleh-oleh Khas Kotawaringin Barat

NO.	Nama Masakan	Deskripsi
	Olahan:	
a.	Kerupuk Amplang 	<p>Makanan ringan yang biasa menjadi oleh-oleh dari Kabupaten ini adalah kerupuk Amplang. Biasanya berbahan dasar ikan tengiri tapi ada beberapa yang menggunakan ikan belida.</p> <p>Di Kecamatan Kumai tepatnya daerah Sungai Kapitan, penduduk sekitar mengolah kerupuk Amplang. Kerupuk ikan dan ikan asin yang bisa menjadi oleh-oleh Khas Kabupaten ini. Ada dua industri rumah tangga yang sudah berkembang besar yaitu Kerupuk Ampalng “Syarifah Salmah” dan “Salbiah Abuk”.</p> <p>Kerupuk Amplang “Syarifah Salmah” adalah industri rumah tangga yang telah berdiri sejak tahun 1987. Kerupuk yang berbahan dasar ikan tengiri ini telah memberikan omzet kotor sebesar 100 juta rupiah setiap bulannya, dengan produksi 50 Kg daging ikan tengiri setiap harinya. Kerupuk amplang yang dijual oleh ibu Syarifah (pemilik) ada 3 (tiga) varian rasa yaitu rasa bawang, rasa manis dan rasa balado.</p> <p>Sedangkan kerupuk Amplang “Salbiah Abuk” yang baru berdiri sekitar tahun 2003 ini dalam seharinya mengolah 80Kg daging ikan tengiri dalam sehari. Dengan 3 varian rasa yaitu rasa pedas, manis dan gurih. Kerupuk amplang Bu Salbiah ini bisa memperoleh omzet kotor sekitar 150 juta per bulannya.</p> <p>Selain itu, Bu Syarifah dan bu Salbiah juga memproduksi kerupuk ikan tengiri yang bisa dijadikan oleh-oleh. Karyawan yang digunakan adalah warga sekitar Sungai Kapitan.</p>

NO.	Nama Masakan	Deskripsi
b.	Kerupuk Ikan 	Kerupuk Ikan mudah ditemui karena hampir semua daerah mengolah hasil perikanan menjadi salah satu produk seperti kerupuk. Kotawaringin Barat memiliki hasil perikanan yang cukup berlimpah, sehingga banyak industri rumah tangga membuat kerupuk. Ikan yang biasa dijadikan kerupuk sebagian besar adalah ikan tengiri dan sering dijadikan oleh-oleh dari Kabupaten ini.
Buah-Buahan		
c.	Cempedak 	Cempedak adalah buah lokal dari Kabupaten ini. Pohonnya mudah ditanam dimana saja, sehingga cempedak atau mangkahai (sebutan warga) mudah ditemui di musimnya. Harga dari buah ini mulai dari Rp 5.000,- hingga Rp 10.000,- per buah tergantung ukurannya. Buah ini dari luar seperti buah nangka dengan rasa yang manis dan beraroma khas. Kulit cempedak juga bisa diolah dengan diasinkan kemudian digoreng di minyak panas. Kulit ini biasa dijadikan tambahan lauk untuk makanan beberapa warga yang biasa mengkonsumsinya. Sedangkan biji cempedak biasanya direbus biasa dengan garam hingga empuk, kemudian dimakan seperti cemilan.
d.	Durian Lokal 	Durian merupakan buah musiman yang banyak ditanam di Kabupaten ini. Jika musimnya, durian berlimpah dimana-mana dan harganya bisa mencapai Rp 3.000,- per buahnya. Ukuran durian ini tidak besar seperti durian montong dan dagingnya juga tidak terlalu tebal. Durian diolah menjadi dodol durian dan tempoyak.
e.	Krantungan 	Krantungan adalah buah yang seperti durian tapi memiliki duri yang lebih panjang. Daging dari buah krantungan ini berwarna kuning. Kadang juga banyak warga menyebutnya durian kuning. Ukurannya lebih kecil dari durian lokal, tapi beberapa orang mengatakan krantungan lebih enak dagingnya karena lebih tebal dari daging buah durian lokal.
f.	Tangkuhis 	Tangkuhis adalah buah hutan yang biasa ditemukan didalam hutan. Di Kabupaten ini jarang yang menjual buah ini, hanya beberapa saja didaerah Desa Pasir Panjang. Tangkuhis biasa disebut kelengkeng hutan, karena bagian dalamnya seperti kelengkeng namun kulitnya seperti kulit buah leci. Rasanya manis dan segar serta daging buahnya tipis tidak setebal buah kelengkeng.

NO.	Nama Masakan	Deskripsi
g.	Ketiau 	Ketiau adalah buah hutan yang juga dijual didaerah tertentu. Biasanya ditemui didaerah Desa Pasir Panjang. Ketiau ini adalah buah seperti rambutan namun tak berambut. Rasanya masam dan segar. Buah ini termasuk buah musiman karena hanya waktu tertentu dapat ditemukan.
h.	Terong Asam 	Terong asam adalah buah terong berbentuk bulat dan berwarna kuning daging buahnya. Terong ini biasanya dimasak untuk sayur asam ikan atau biasa disebut gagan asam ikan patin. Teksturnya ketika dimasak seperti buah ketimun yang direbus. Namun berbiji seperti terong pada umumnya. Buah ini biasa ditemui di pasar-pasar tradisional dengan harga sekitar Rp 5.000,- per buah.

B. Pemetaan Potensi Wisata Kuliner di Kabupaten Kotawaringin Barat

Kabupaten Kotawaringin Barat merupakan salah satu kabupaten di Propinsi Kalimantan Tengah yang terdiri dari 6 Kecamatan, yaitu Arut Selatan, Kumai, Kotawaringin Lama, Arut Utara, Pangkalan Lada, dan Pangkalan Banteng. Kabupaten yang memiliki luas $\pm 10.759 \text{ Km}^2$ ini memiliki potensi wisata yang masih belum tergali.

Secara garis besar atraksi dan obyek wisata di Kabupaten Kotawaringin Barat meliputi obyek wisata alam yaitu Taman Nasional Tanjung Puting, Tanjung Harapan, Pondok Tanggul, Pesalat, Camp Leakey, Sungai Buluh Besar dan Danau Burung, Sungai Cabang, Sungai Sekonyer, Pantai Bugamraya, Pantai Kubu, Tanjung Keluang, Pantai Keraya, Hulu Sungai Arut, Sungai Lamandau dan Gosong Senggora. Juga terdapat obyek wisata budaya yaitu Istana Kuning, Astana Al-Nusari, Mangkubumi, Masjid Kyai Gede dan Makam Raja, Tiang Pantar dan Batu Patahan di Kecamatan Pangkut. Sedangkan untuk potensi yang berasal dari

manusia adalah sanggar seni dan tari diantaranya adalah Tarian Dayak, Tarian Rumpak Kutamara dan Tarian Japen.

Kabupaten Kotawaringin Barat merupakan salah satu Kabupaten yang mempunyai makanan khas yaitu Soto Menggala. Masih jarang yang menjual Soto Menggala, dari hasil survey ada satu warung makan yang menyediakan Soto Menggala ini setiap harinya yaitu Warung Makan Bu Jiah. Selain itu, Kabupaten Kotawaringin Barat mempunyai ragam makanan yang dijual dari makanan besar (sate ayam, aneka seafood, ikan bakar, bakso, bakmi goreng, nasi goreng, soto dan sebagainya), makanan kudapan (waday tole-tole, amplang, kerupuk basah dan berbagai macam jajanan pasar), dan minuman (kelapa muda, minuman instan seperti Pop Ice yang banyak dijual di pusat kuliner, serta teh dan jeruk sebagai minuman yang bersifat umum).

Berdasarkan data yang tercatat oleh Dinas Kebudayaan dan Pariwisata hanya ada 23 Rumah Makan yang mengurus perizinan. Namun demikian, berdasar observasi masih sangat banyak rumah makan yang belum tercatat di Dinas Kebudayaan dan Pariwisata. Selain itu juga, terdapat pusat-pusat kuliner yang menggunakan beberapa lokasi strategis untuk menggelar tenda-tenda bongkar pasang dan menjual makanan-makanan. Seperti para PKL di daerah kawasan Bundaran Pancasila yang mendirikan tendanya dari pukul 15^{.00} hingga 23^{.00} WIB dan para PKL Pasar Waday yang menjual aneka macam jajanan pasar, biasanya buka dari pukul 05^{.00} hingga 09^{.00} WIB.

Dari data yang sudah diperoleh, penulis memetakan potensi kuliner yang ada di Kabupaten Kotawaringin Barat, sebagai berikut:

Tabel 9. Peta Potensi Kuliner berdasarkan Kecamatan dan Kawasan yang Berpotensi di Kabupaten Kotawaringin Barat

No.	Kecamatan	Kawasan	Potensi Kuliner
1.	Kecamatan Kotawaringin Lama	Raja	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sate Ayam Bumbu Kacang 2. Ayam Goreng 3. Ayam Bakar
2.	Kecamatan Arut Selatan	Mendawai	<ol style="list-style-type: none"> 1. Soto Menggala 2. Masakan Padang 3. Ikan Tunu 4. Burger 5. Bread & Ice Cream 6. Chinese Food 7. Mie goreng/rebus 8. Capcay 9. Aneka es campur dan juice 10. Pasar Waday (waday tole-tole, waday cincin, dll) 11. Ikan Bakar Khas Kalimantan
		Kampung Baru	<ol style="list-style-type: none"> 1. Indonesian food 2. Ikan Bakar Khas Kalimantan 3. Mie Kuah dan Goreng 4. Pasar Waday 5. Lalapan 6. Ayam Goreng 7. Ayam KFC 8. Nasi Goreng 9. Oleh-oleh Kerupuk Amplang & Kerupuk Ikan
		Sidorejo	<ol style="list-style-type: none"> 1. Steak daging rusa 2. Ikan tunu 3. Pasar waday 4. Bakso
		Madurejo	<ol style="list-style-type: none"> 1. Nasi timbel 2. Indonesian Food 3. Rawon 4. Soto ayam 5. Sate ayam Banjar 6. Sop Banjar 7. Sop kaki sapi dan kikil 8. Olahan Udang, cumi-cumi, kepiting, dll. 9. Es Kelapa Muda 10. Juice Buah 11. Pop Ice Minuman Instan 12. Mie ayam dan bakso 13. Ikan Bakar Khas Kalimantan

No.	Kecamatan	Kawasan	Potensi Kuliner
3.	Kecamatan Kumai	Pasir Panjang	Buah-buahan: 1. Cempedak 2. Langsung 3. Rambutan 4. Ketiau 5. Tangkuhis 6. Durian lokal
		Kumai	1. Steak daging 2. Ikan Bakar khas Kalimantan 3. Oleh-Oleh Kerupuk Amplang 4. Oleh-Oleh Kerupuk Ikan 5. Ikan Asin
		Kubu	1. Olahan Belankas 2. Olahan Udang 3. Olahan Cumi-cumi 4. Olahan Kepiting 5. Olahan Kerang 6. Olahan Rajungan 7. Udang Papai mentah 8. Ikan Asin

Kabupaten Kotawaringin Barat memiliki 6 Kecamatan, namun yang sudah memiliki kuliner yang bisa dikembangkan ada di 3 Kecamatan. Kecamatan Pangkalan Lada, Kecamatan Pangkalan Banteng dan Kecamatan Arut Utara masih belum ditemukan lokasi yang bisa dijadikan tujuan wisata kuliner. Selain itu juga, menurut data dari Dinas Pariwisata dan Kebudayaan Kotawaringin Barat, dalam peta Penyusunan Buku Rencana Induk Pengembangan Pariwisata Daerah Kabupaten Kotawaringin Barat, lokasi obyek wisata terdapat di 3 Kecamatan yaitu Kecamatan Kumai, Kecamatan Arut Selatan dan Kecamatan Kotawaringin Lama. Sedangkan, untuk Kecamatan Pangkalan Lada, Kecamatan Pangkalan Banteng dan Kecamatan Arut Utara masih belum ada obyek yang bisa dijadikan tujuan wisata para wisatawan. Hal tersebut juga memengaruhi keberadaan sentra-sentra kuliner. Dari tabel 4, maka potensi kuliner dapat digambarkan sebagai berikut:



Gambar 2. Peta Wisata Kuliner di Kabupaten Kotawaringin Barat

C. Karakteristik Wisatawan terhadap Kuliner di Sentra-Sentra Kuliner Kabupaten Kotawaringin Barat

Wisatawan yang berkunjung ke sentra-sentra kuliner memiliki karakteristik yang berbeda-beda. Berdasarkan 151 angket yang disebar diperoleh karakteristik wisatawan sebagai berikut:

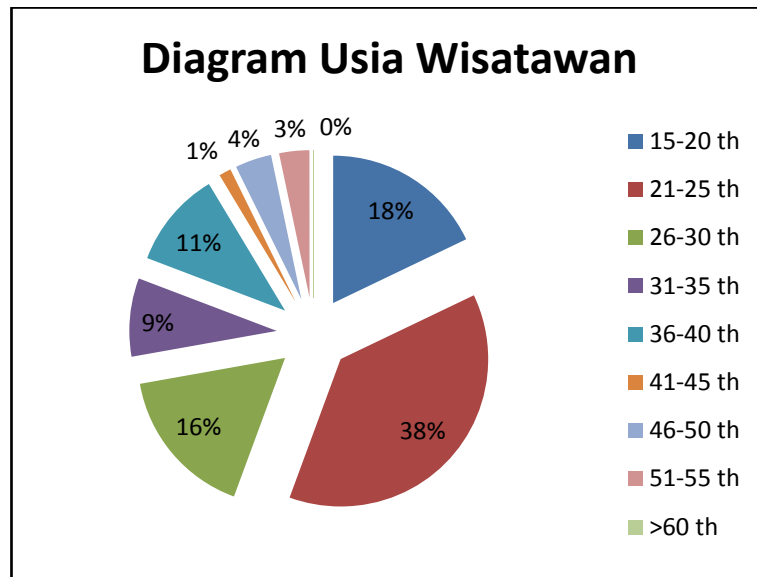
1. Karakteristik wisatawan (responden) berdasarkan usia

Dari segi usia responden yang mengunjungi sentra kuliner yang dijadikan sampel dan mengisi angket, diperoleh data yang dapat dilihat pada tabel 3 dan gambar 4 berikut:

Tabel 10. Karakteristik Wisatawan Berdasarkan Usia

No.	Usia	N	Prosentase (%)
1.	15-20	27	18
2.	21-25	57	38,16
3.	26-30	25	16
4.	31-35	13	9
5.	36-40	16	11
6.	41-45	2	1
7.	46-50	6	4
8.	51-55	5	3
9.	>60	0	0
	Total	151	100%

Sumber : diolah dari data



Gambar 3. Diagram Usia Wisatawan

Berdasarkan tabel dan diagram diatas, dari rentang usia 15 tahun hingga diatas 60 tahun dan yang paling banyak berkunjung adalah berusia 21-25 tahun yaitu 38% atau 57 orang.. sedangkan usia diatas 60 tahun tidak ditemukan. Hal ini dapat disimpulkan bahwa wisatawan yang berkunjung terbanyak pada usia remaja dan dewasa.

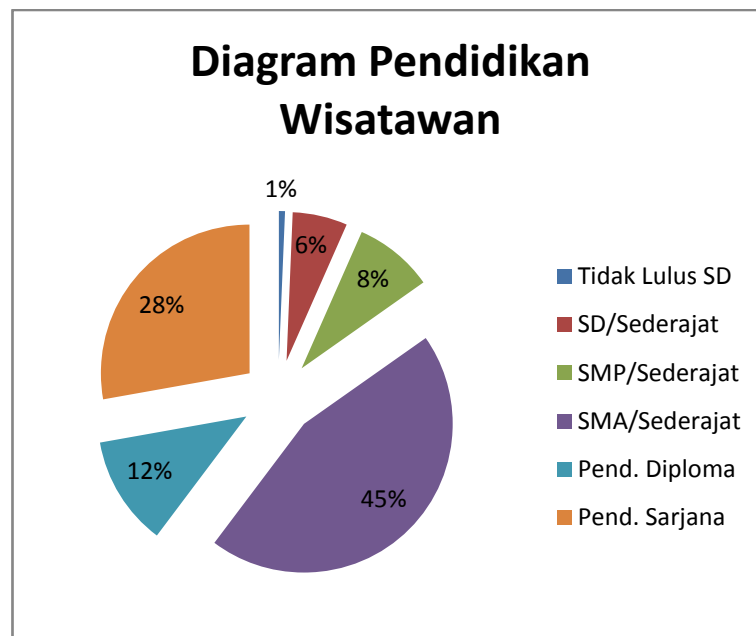
2. Karakteristik wisatawan (responden) berdasarkan tingkat pendidikan

Dari tingkat pendidikan yang dijadikan sampel dan mengisi angket berasal dari tingkat pendidikan SD hingga perguruan tinggi. Data tersebut dapat dilihat pada tabel 4 dan gambar 5 berikut:

Tabel 11. Karakteristik Wisatawan berdasarkan tingkat pendidikan

No.	Tingkat Pendidikan	n	Prosentase (%)
1.	Tidak Lulus SD	1	1
2.	SD/Sederajat	9	6
3.	SMP/Sederajat	13	8
4.	SMA/Sederajat	68	45
5.	Diploma	18	12
6.	Sarjana	42	28
	Total	151	100

Sumber: Diolah dari data



Gambar 4. Diagram Tingkat Pendidikan Wisatawan

Berdasarkan tabel dan diagram diatas, responden yang paling banyak berkunjung ke sentra kuliner adalah berpendidikan terakhir SMA sebesar 45% atau 68 orang dan pendidikan Sarjana sebesar 28% atau 42 orang. Yang paling kecil adalah yang pendidikannya tidak lulus SD sebesar 1% atau 1 orang. Hal ini disimpulkan bahwa wisatawan sebagian besar yang berkunjung adalah yang berpendidikan SMA dan Pendidikan Tinggi.

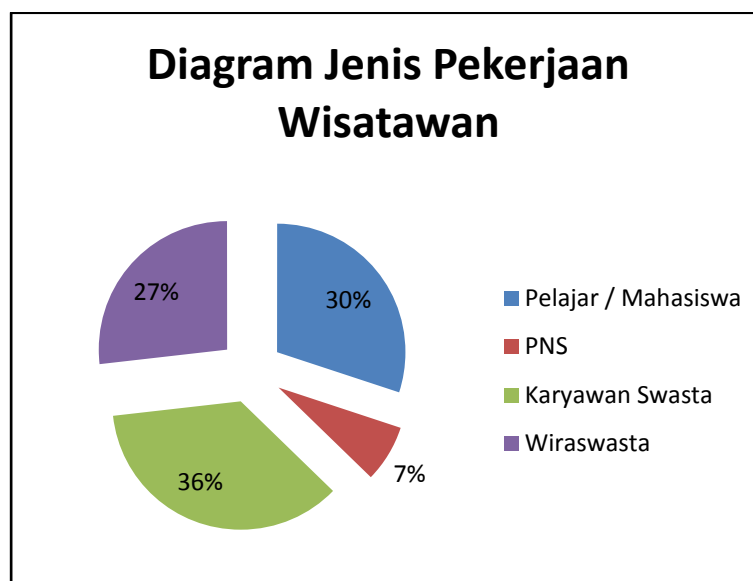
3. Karakteristik wisatawan (responden) berdasarkan jenis pekerjaan

Dari sisi jenis pekerjaan responden yang mengunjungi sentra kuliner yang dijadikan sampel dan mengisi kuesioner berdasarkan jenis pekerjaan antara lain pelajar/mahasiswa, PNS, karyawan swasta dan wiraswasta. Diperoleh data yang dapat dilihat pada tabel 5 dan gambar 6 dibawah ini:

Tabel 12. Karakteristik Wisatawan berdasarkan Jenis Pekerjaan

No.	Jenis Pekerjaan	n	Prosentase (%)
1.	Pelajar/Mahasiswa	46	30
2.	PNS	11	7
3.	Karyawan Swasta	55	36
4.	Wiraswasta	41	27
	Total	153	100 %

Sumber: Diolah dari data angket sebaran Jenis Pendidikan



Gambar 5. Diagram Jenis Pekerjaan Wisatawan

Berdasarkan tabel dan gambar diatas diperoleh data bahwa pekerjaan yang paling dominan adalah karyawan swasta sebesar 36% atau 55 orang, pelajar dan mahasiswa sebesar 30% atau 46 orang dan wiraswasta

sebesar 27% atau 41 orang. Dapat disimpulkan bahwa wisatawan yang berkunjung ke sentra kuliner terbanyak adalah karyawan swasta.

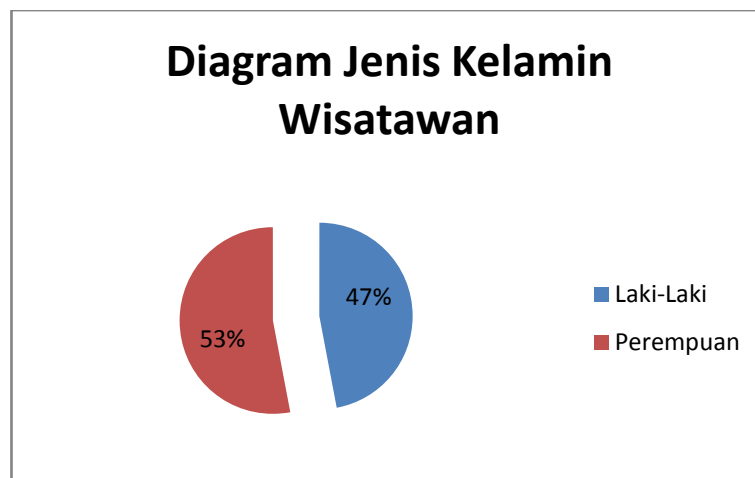
4. Karakteristik wisatawan (responden) berdasarkan jenis kelamin

Dari sisi jenis kelamin responden yang berkunjung ke sentra-sentra kuliner antara lain laki-laki dan perempuan, diperoleh data yang dapat dilihat pada tabel 6 dan gambar 7 sebagai berikut:

Tabel 13. Karakteristik Wisatawan berdasarkan Jenis Kelamin

No.	Jenis Pekerjaan	n	Prosentase (%)
1.	Laki-Laki	71	47
2.	Perempuan	80	53
	Total	151	100%

Sumber: Diolah dari data



Gambar 6. Diagram Jenis Kelamin Wisatawan

Berdasarkan tabel dan diagram diatas dapat disimpulkan bahwa wisatawan yang banyak berkunjung adalah perempuan dengan prosentase sebesar 53% atau 80 orang.

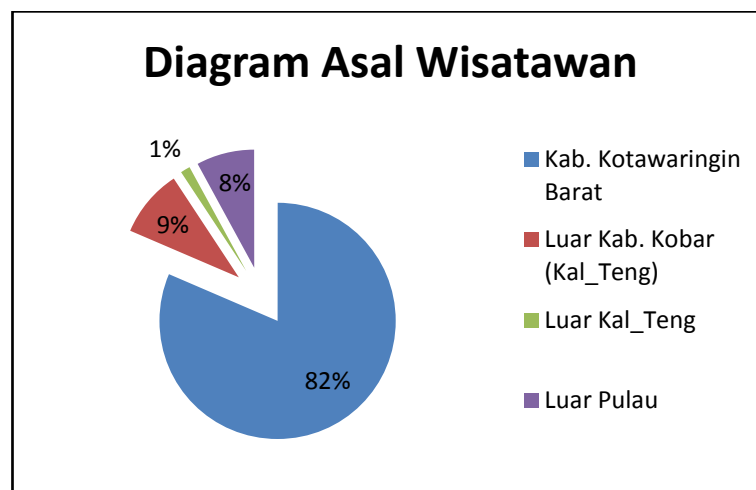
5. Karakteristik wisatawan (responden) berdasarkan asal wisatawan

Dari sisi asal responden yang mengunjungi sentra kuliner yang dijadikan sampel dan mengisi angket asal responden antara lain dari Kabupaten Kotawaringin Barat, Luar Kabupaten Kotawaringin Barat, Luar Kalimantan Tengah, dan Luar Pulau. Data tersebut dapat dilihat pada tabel 7 dan gambar 8 berikut:

Tabel 14. Karakteristik Wisatawan berdasarkan Asal Responden

No.	Asal Responden	n	Prosentase (%)
1.	Kab. Kotawaringin Barat	123	82
2.	Luar Kabupaten Kotawaringin Barat	14	9
3.	Luar Kalimantan Tengah	2	1
4.	Luar Pulau	12	8
	Total	151	100%

Sumber: Diolah dari data



Gambar 7. Diagram Asal Wisatawan

Berdasarkan tabel dan gambar diatas dapat disimpulkan bahwa hampir sebagian besar responden(wisatawan) yang berkunjung asli dari Kabupaten Kotawaringin Barat dengan prosentase sebesar 82% atau 122 orang.

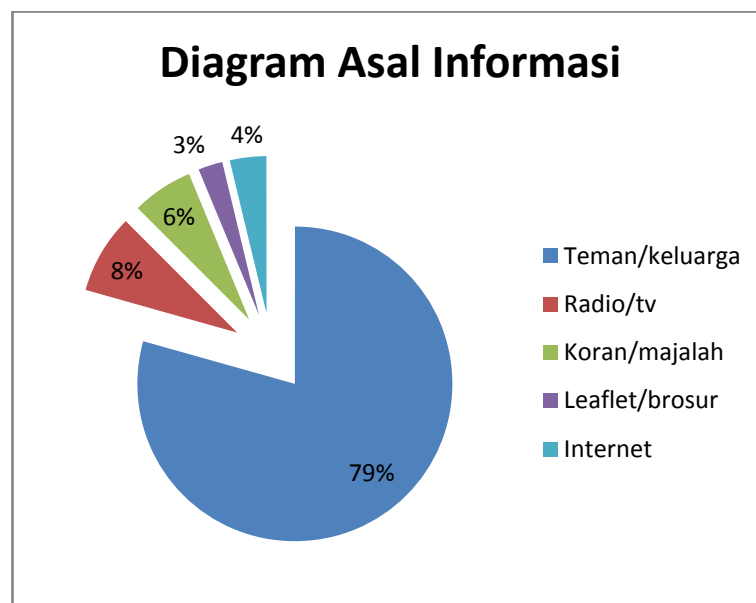
6. Karakteristik wisatawan (responden) berdasarkan asal memperoleh informasi tentang obyek kuliner

Dari asal perolehan informasi tentang obyek kuliner melalui teman/keluarga, radio/tv. Koran/majalah, leaflet/brosur dan internet, didapatkan data seperti pada tabel 8 dan disajikan dalam gambar 9 sebagai berikut:

Tabel 15. Karakteristik Wisatawan berdasarkan Asal Informasi

No.	Asal Informasi	n	Prosentase (%)
1.	Teman/Keluarga	127	79
2.	Radio/Televisi	13	8
3.	Koran/Majalah	10	6
4.	Leaflet/Brosur	4	3
5.	Internet	6	4
	Total Jawaban	160	100%

Sumber: Diolah dari data



Gambar 8. Diagram Asal Informasi tentang Sentra Kuliner

Berdasarkan tabel dan diagram diatas, disimpulkan bahwa sebagian besar responden (wisatawan) memperoleh informasi dari teman/keluarga dengan prosentase 79% atau 127 orang.

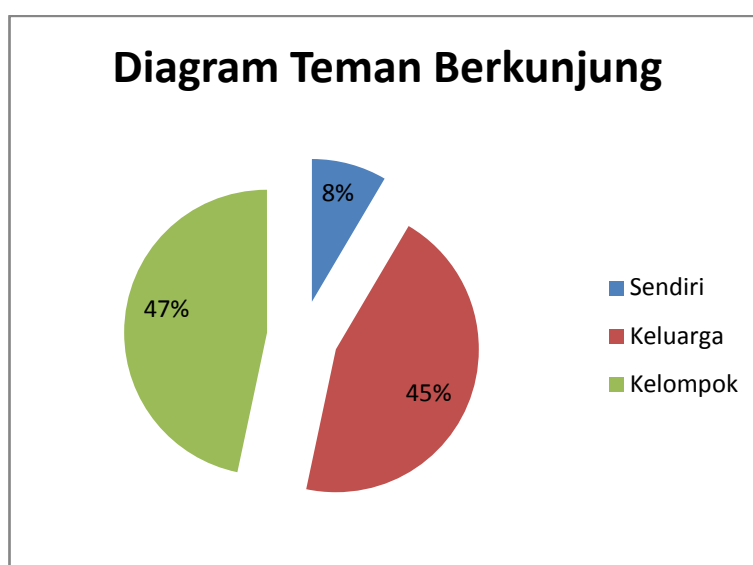
7. Karakteristik wisatawan (responden) berdasarkan dengan siapa wisatawan berkunjung

Berdasarkan karakteristik dengan siapa wisatawan berkunjung ke sentra kuliner, alternatif jawaban adalah sendiri, bersama keluarga, atau dengan kelompok/rombongan, maka diperoleh data seperti yang dapat dilihat pada tabel 9 dan gambar 10 sebagai berikut:

Tabel 16. Karakteristik Wisatawan berdasarkan Dengan Siapa Wisatawan Berkunjung

No.	Dengan Siapa Berkunjung	n	Prosentase (%)
1.	Sendiri	14	8
2.	Keluarga	74	45
3.	Kelompok	77	47
	Total Jawaban	165	100%

Sumber: Diolah dari data



Gambar 9. Diagram Dengan Siapa Wisatawan Berkunjung

Berdasarkan tabel dan diagram diatas, responden (wisatawan) yang berkunjung dengan kelompok sebesar 47% atau 77 orang, sedangkan yang bersama keluarga 45% atau 74 orang dan yang sendiri hanya 8% atau 14 orang dari total responden.. Hal ini dapat disimpulkan bahwa pengunjung di sentra-sentra kuliner adalah pengunjung kelompok/rombongan dan keluarga.

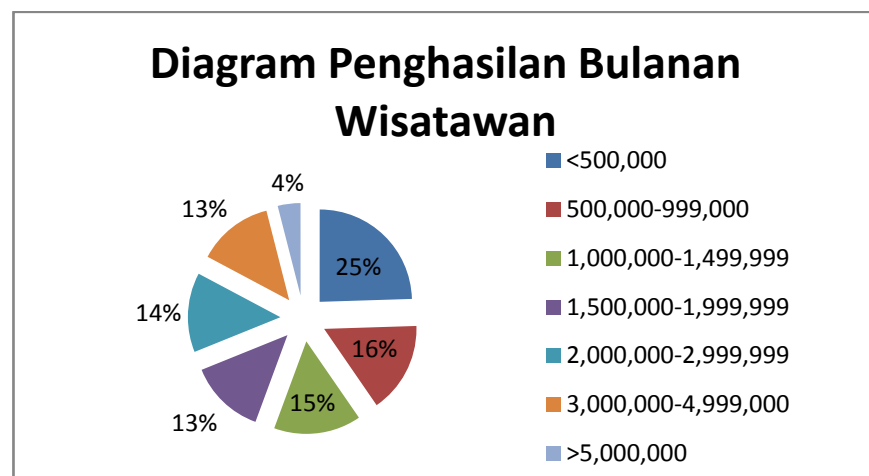
8. Karakteristik wisatawan (responden) berdasarkan jumlah penghasilan

Bedasarkan karakteristik jumlah penghasilan per bulan responden yang berkunjung ke sentra-sentra kuliner, dari 151 responden didapatkan data seperti yang terlihat pada tabel 10 dan gambar 11 dibawah ini:

Tabel 17. Karakteristik Wisatawan berdasarkan Jumlah Penghasilan

No.	Jumlah Penghasilan	n	Prosentase (%)
1.	< dari Rp 500.000,00	37	25
2.	Rp 500.000,00 – Rp 999.999,00	24	16
3.	Rp 1.000.000,00 – Rp 1.499.999,00	23	15
4.	Rp 1.500.000,00 – Rp 1.999.999,00	20	13
5.	Rp 2.000.000,00 – Rp 2.999.999,00	21	14
6.	Rp 3.000.000,00 – Rp 4.999.999,00	20	13
7.	> Rp 5.000.000,00	6	4
	Total	151	100%

Sumber: Diolah dari data



Gambar 10. Diagram Penghasilan Bulanan Wisatawan

Berdasarkan tabel dan gambar diatas, didapatkan bahwa wisatawan dengan penghasilan di bawah Rp 500.000,00 memiliki jumlah terbanyak yaitu 25% atau 37 orang. Sedangkan penghasilan dari Rp 500.000,00 hingga dibawah Rp 5.000.000 memiliki prosentase yang berbeda tipis. Hal ini dikarenakan sebagian besar pengunjung adalah karyawan swasta dan pelajar/mahasiswa dengan penghasilan yang berbeda-beda. Dari data diatas dapat disimpulkan bahwa wisatawan yang mengunjungi sentra-sentra kuliner di Kabupaten Kotawaringin Barat memiliki penghasilan yang bervariasi.

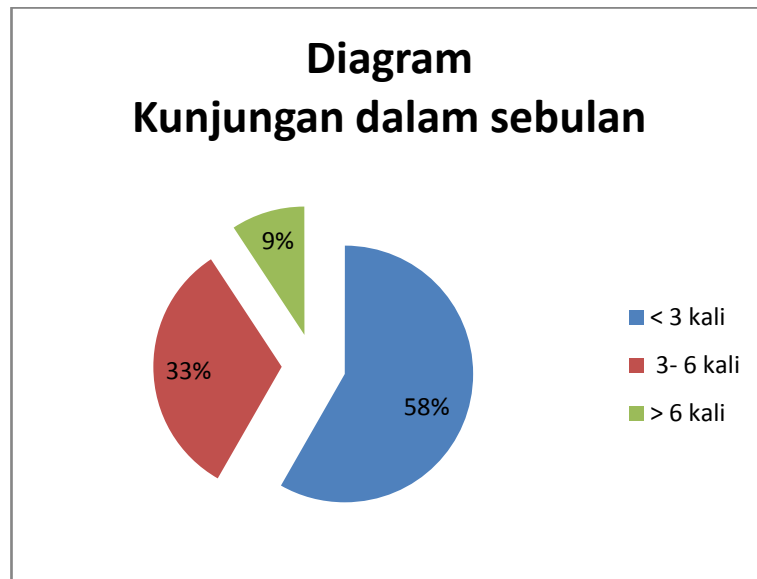
9. Karakteristik wisatawan (responden) berdasarkan banyaknya kunjungan dalam sebulan

Dari sisi frekuensi kunjungan wisatawan ke sentra-sentra kuliner, diberi pilihan jawaban kurang dari 3 kali, 3-6 kali dan lebih dari 6 kali kunjungan dalam sebulan. Maka diperoleh data yang dapat dilihat pada tabel 11 dan disajikan dalam gambar 12 sebagai berikut:

Tabel 18. Frekuensi Kunjungan Wisatawan ke Sentra-Sentra Kuliner

No.	Frekuensi Kunjungan	n	Prosentase (%)
1.	Kurang dari 3 kali	88	58
2.	3 – 6 kali	49	33
3.	Lebih dari 6 kali	14	9
	Total	151	100 %

Sumber: Diolah dari data



Gambar 11. Diagram Frekuensi Kunjungan per bulan

Tabel dan gambar diatas menunjukkan bahwa tingkat kunjungan konsumen di sentra-sentra kuliner Kabupaten Kotawaringin Barat dalam sebulan kurang dari 3 kali sebesar 58% atau 88 orang dan kunjungan antara 3-6 kali dalam sebulan sebesar 33% atau 49 orang.

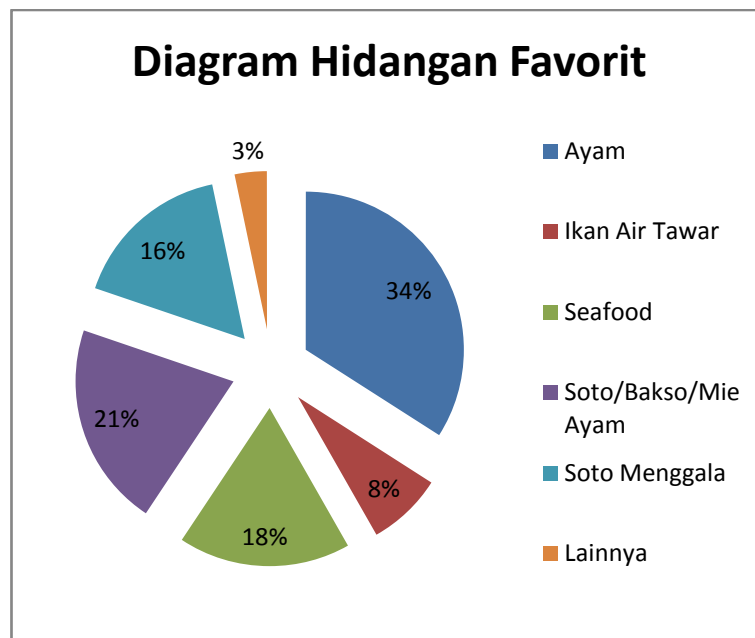
10. Karakteristik wisatawan (responden) berdasarkan hidangan favorit

Dalam pengambilan keputusan untuk melakukan perjalanan wisata kuliner, wisatawan akan menentukan hidangan yang menjadi favoritnya sebelum menentukan tempat makan. Dari angket yang disebar untuk hidangan favorit diperoleh data yang dapat dilihat pada tabel 12 dan gambar 13 berikut :

Tabel 19. Hidangan Favorit Wisatawan

No.	Hidangan Favorit	n	Prosentase (%)
1.	Olahan Ayam	62	34
2.	Olahan Ikan Air Tawar	14	8
3.	Olahan Seafood	32	18
4.	Soto/bakso/mie ayam	38	21
5.	Soto Menggala	30	16
6.	Lainnya	6	3
	Total Jawaban	182	100%

Sumber: Diolah dari data



Gambar 12. Diagram Hidangan Favorit

Berdasarkan tabel dan gambar diatas dapat disimpulkan bahwa hidangan ayam masih lebih disukai dengan prosentase 34% atau 62 orang, diikuti hidangan soto/bakso/mie ayam sebesar 21% atau 38 orang. Sedangkan untuk makanan khas Soto Menggala menjadi urutan ke empat dari 6 alternatif jawaban yang disediakan dengan prosentase 16% atau 30 orang. Untuk lainnya, sebagian responden mengisinya dengan hidangan nasi goreng, empek-empek, kentang goreng, roti bakar dan sayur asam.

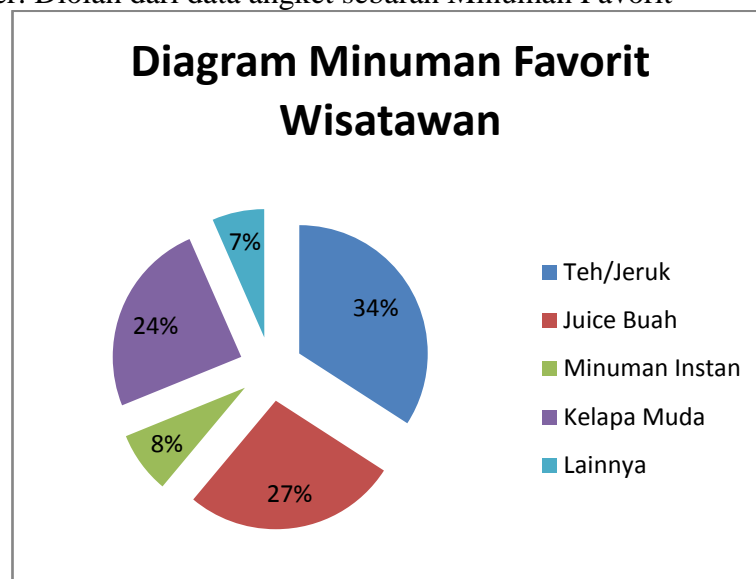
11. Karakteristik wisatawan (responden) berdasarkan minuman favorit

Dalam perjalanannya, wisatawan tidak lepas dari kebutuhannya terhadap minuman saat melakukan wisata kuliner. Kabupaten Kotawaringin Barat memiliki hasil kelapa muda yang cukup berlimpah, namun Kabupaten ini masih belum ditemukan minuman khas Kabupaten ini. Dalam sebaran angket, wisatawan (responden) diberi alternatif jawaban untuk minuman yang menjadi favorit antara lain yaitu teh/jeruk, juice buah, minuman instan, kelapa muda, lainnya. Dari penelitian tersebut, diperoleh data yang bisa dilihat pada tabel 13 dan gambar 14 dibawah ini:

Tabel 20. Minuman Favorit Wisatawan

No.	Minuman Favorit	n	Prosentase (%)
1.	Teh/Jeruk	57	34
2.	Juice Buah	45	27
3.	Minuman Instan	13	8
4.	Kelapa Muda	41	24
5.	Lainnya	11	7
	Total Jawaban	167	100%

Sumber: Diolah dari data angket sebaran Minuman Favorit



Gambar 13. Diagram Minuman Favorit Wisatawan

Dari data yang tersaji diatas diperoleh data bahwa minuman olahan teh/jeruk menjadi favorit wisatawan dengan prosentase sebesar 34% atau 57 orang, yang disusul dengan juice buah 27% atau 45 orang dan kelapa muda 24% atau 41 orang. Dapat disimpulkan bahwa teh/jeruk masih menjadi pilihan minuman yang menjadi favorit dan bersifat umum.Selain itu beberapa wisatawan memilih lainnya menjawab minuman favorit nya adalah air putih dan tuak (arak beras).

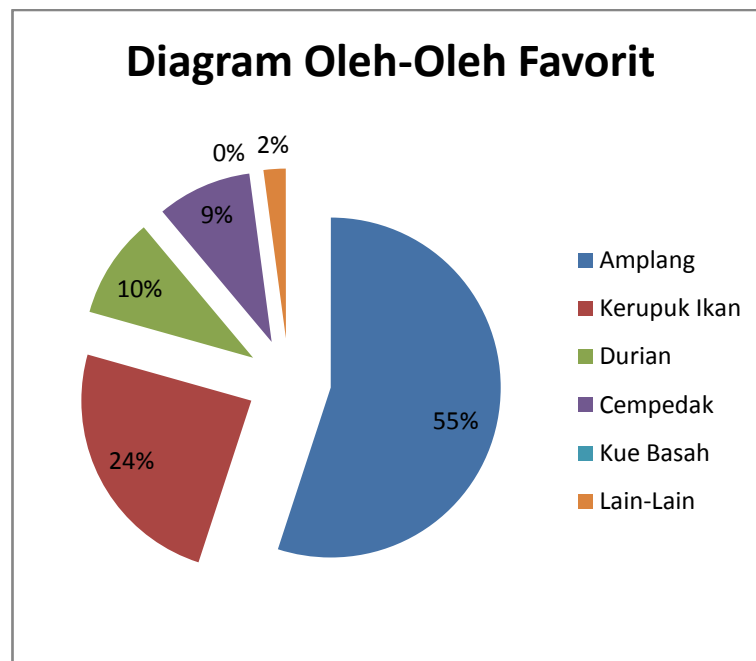
12. Karakteristik wisatawan (responden) berdasarkan oleh-oleh favorit wisatawan

Dalam melakukan perjalanan wisata atau meninggalkan Kabupaten Kotawaringin Barat dalam rangka pulang kampung atau mengunjungi sanak saudara ke daerah luar Kabupaten Kotawaringin Barat, wisatawan (responden) akan memilih oleh-oleh yang biasa menjadi buah tangan khas Kotawaringin Barat. Dalam sebaran angket oleh-oleh favorit, diberi alternati pilihan oleh-oleh yaitu amplang, kerupuk ikan, durian lokal, cempedak (mangkahai), kue basah dan lain-lain. Dari pengumpulan data, diperoleh data yang dapat dilihat pada tabel 14 dan disajikan dalam gambar 15 diagram berikut:

Tabel 21. Oleh-oleh Favorit Wisatawan

No.	Oleh-oleh Favorit	n	Prosentase (%)
1.	Amplang	104	55
2.	Kerupuk Ikan	46	46
3.	Durian	18	10
4.	Cempedak	17	9
5.	Kue Basah	0	0
6.	Lain-lain	4	2
	Total Jawaban	189	100%

Sumber: Diolah dari data



Gambar 14. Diagram Oleh-Oleh Favorit Wisatawan

Dari hasil data yang tersaji diatas, diperoleh bahwa amplang merupakan oleh-oleh favorit dari Kabupaten Kotawaringin Barat dengan prosentase 55% atau 104 orang disusul dengan kerupuk ikan dengan prosentase 24% atau 46 orang. Sehingga dapat disimpulkan bahwa kerupuk amplang masih menjadi oleh-oleh favorit wisatawan sebagai buah tangan khas Kabupaten Kotawaringin Barat.

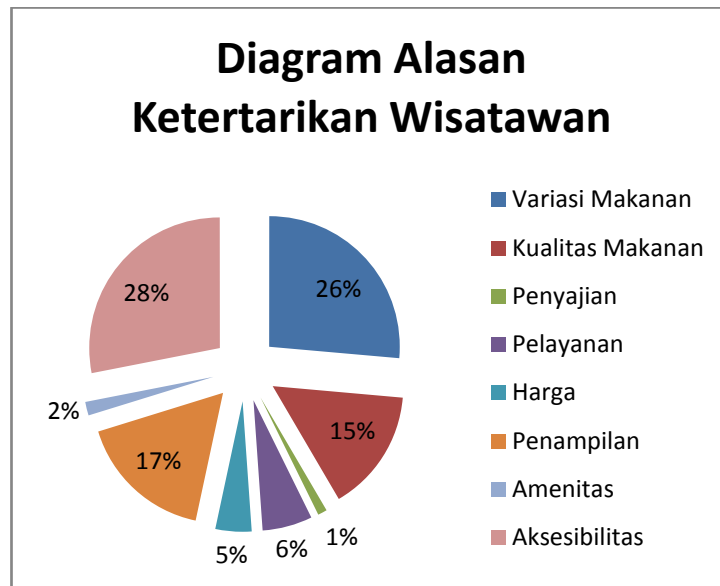
13. Karakteristik wisatawan (responden) berdasarkan alasan ketertarikan wisatawan pada sentra-sentra kuliner

Untuk melakukan perjalanan wisata, tentunya wisatawan mempunyai alasan untuk melakukan wisata. Komponen yang biasa menjadi alasan untuk berwisata kuliner yaitu karena variasi makanan, kualitas makanan, penyajian, pelayanan, harga, penampilan/suasana tempat, amenitas/sarana prasarana, dan aksesibilitas/kemudahan dalam menjangkau. Dari sebaran angket yang diperoleh, maka dapat dilihat pada tabel 15 dan gambar 16 berikut:

Tabel 22. Alasan Ketertarikan Wisatawan

No.	Oleh-oleh Favorit	n	Prosentase (%)
1.	Variasi Makanan	47	26
2.	Kualitas Makanan	27	15
3.	Penyajian	2	1
4.	Pelayanan	11	6
5.	Harga	8	5
6.	Penampilan/suasana tempat	30	17
7.	Amenitas/sarana prasarana	3	2
8.	Aksesibilitas/kemudahan menjangkau	50	28
	Total jawaban	178	100%

Sumber: Diolah dari data



Gambar 15. Diagram Alasan Ketertarikan Berkunjung Wisatawan

Dari data tersebut, dapat disimpulkan secara berurutan mengenai alasan ketertarikan wisatawan dalam mengunjungi sentra-sentra kuliner, yang diperoleh paling menarik adalah dari segi aksesibilitas atau kemudahan dalam menjangkaunya dengan prosentase sebesar 28% atau 50 orang, lalu dikarenakan variasi makanan menjadi urutan kedua dengan perolehan prosentase 26% atau 47 orang, kemudian dari segi penampilan/suasana tempat dengan prosentase 17% atau 30 orang, alasan kualitas makanan diperoleh prosentase sebesar 15% atau 27 orang, yang kemudian disusul dengan pelayanan, harga, amenitas/sarana prasarana dan penyajian dengan prosentase dibawah 10%. Dapat disimpulkan bahwa kemudahan menjangkau tempat sentra kuliner menjadi alasan paling banyak yang dipilih oleh para wisatawan.

Dalam angket tertera mengenai harapan wisatawan terhadap kuliner yang ada di Kotawaringin Barat. dari angket yang disebar ada beberapa angket yang

tidak diisi. Hal tersebut diduga bahwasannya wisatawan malas menulis jawabannya. Dari berbagai macam jawaban ditarik kesimpulan dalam bentuk point untuk harapan wisatawan terhadap kuliner Kabupaten Kotawaringin Barat, yaitu:

- a. Didirikannya lokasi kuliner yang tertata rapi dan menyediakan makanan khas Kotawaringin Barat
- b. Makanan khas Kotawaringin Barat lebih dikenalkan ke masyarakat
- c. Soto Menggala harus dilestarikan
- d. Variasi makanan lebih ditingkatkan kembali
- e. Kualitas makanan tetap terjaga
- f. Tingkatkan pelayanan dan untuk pelayannya bisa lebih ramah dalam melayani
- g. Kebersihan tempat makan dan lingkungan harus tetap terjaga
- h. Promosi mengenai tempat-tempat makan lebih ditingkatkan melalui media-media promosi.
- i. Cita rasa makanan harus terjaga dan konsisten.
- j. Harga lebih ekonomis hingga cocok untuk semua kalangan, namun kualitas tetap terjaga.

D. Pembahasan

Kabupaten Kotawaringin Barat merupakan Kabupaten yang ada di Propinsi Kalimantan Tengah. Kabupaten ini memiliki luas kurang lebih 6,2% dari luas Kalimantan Tengah, yang terdiri dari 6 Kecamatan ,72 Desa dan 13 Kelurahan. Kabupaten ini memiliki potensi terutama di sektor Pariwisata khususnya Wisata

Kuliner. Kabupaten ini dibagi menjadi 8 Kawasan yang bisa menjadi Tujuan Wisata Kuliner.

Kawasan-kawasan yang menjadi tujuan wisata kuliner tersebut adalah kawasan Mendawai yang memiliki tujuan kuliner berupa makanan khas Kotawaringin Barat yaitu Soto Menggala, Kawasan Sidorejo yang terdapat rumah makan yang menyajikan aneka Ikan bakar, Kawasan Raja yang terdapat makanan berupa sate ayam/ayam goreng/dll, Kawasan Madurejo yang mudah ditemui aneka Masakan seperti nasi timbel, rawon, sate ayam, soto banjar, nasi kuning banjar, aneka seafood dll. Selain itu juga, Kawasan Kampung Baru juga menyajikan masakan Ikan Bakar Khas Kalimantan, Kawasan Pasir Panjang yang memiliki potensi buah-buahan yang bisa menjadi oleh-oleh Khas Kotawaringin Barat, Kawasan Kumai yang dikenal sebagai wilayah penghasil ikan laut yang juga mengolah seperti kerupuk ikan dan amplang serta ikan asin yang bisa menjadi oleh-oleh Khas Kotawaringin Barat dan Kawasan Kubu selain menyajikan wisata alam, kawasan ini juga menyajikan aneka masakan seafood seperti Belankas.

Kotawaringin Barat memiliki makanan pokok yaitu Soto Menggala. Soto Menggala merupakan soto yang berbahan dasar menggala atau singkong, sehingga soto ini lebih kental dikarenakan pati dari singkongnya. Soto ini dilengkapi dengan suwiran ayam, wortel, soun, irisan telur, bawang goreng dan daun bawang dan seledri cincang. Selain soto menggala, makanan pokok yang mudah ditemui berupa Soto Banjar, Nasi Kuning dan Lontong Sayur. Nasi kuning dan lontong sayur yang dijual di Kabupaten ini sebagian besar menggunakan lauk

yang dimasak *Habang* (masak merah). Untuk memperoleh Soto Menggala, wisatawan bisa mengunjungi ke kawasan Mendawai, sedangkan untuk soto banjar, nasi kuning dan lontong sayur mudah dijumpai hampir di setiap kawasan terdapat pedagang yang menjual produk tersebut.

Lauk pauk yang biasa ditemui di beberapa rumah makan dan menjadi lauk pilihan warga setempat berupa Gangan Asam (sayur asam ikan patin), Ikan Bakar Khas Kalimantan yang membakarnya dari segar dan menggunakan bumbu pengoles berupa campuran kecap dan saos. Kemudian, aneka seafood yang salah satunya adalah Belankas yang diolah dengan cara yang simple, hanya direbus atau langsung dibakar. Selain seafood, lauk pauk yang biasa digunakan adalah ikan asin yang diolah hanya dengan digoreng, campuran dalam sayuran tumis, masak kecap dan sebagai tambahan dalam sayur kuah santan.

Penyajian makanan pokok yang didampingi dengan lauk pauk, warga setempat tidak melupakan sambal sebagai salah satu pendamping yang harus ada. Sambal yang digunakan pada umumnya berupa sambal bawang, sambal tomat, dan sambal terasi. Namun, terdapat sambal khas yang dinamakan cinaluk, sambal ini biasanya juga disajikan bersama makanan-makanan yang disajikan. Sambal cinaluk ini terbuat dari udang papai yang dicampur dengan irisan cabe rawit dan bawang merah yang kemudian ditumis hingga harum.

Ada berbagai macam *wadai* (kudapan) yang ada di Kotawaringin Barat, namun ada yang benar-benar khas yaitu wadai tole-tole, wadai cincin dan kerupuk basah. Wadai tole-tole dan wadai cincin bisa ditemui di kawasan Kumai, Kawasan

Mendawai, dan Kawasan Kampung Baru.Sedangkan untuk kerupuk basah bisa ditemui di kawasan Madurejo.

Oleh-oleh yang menjadi ciri khas Kabupaten ini adalah Kerupuk Amplang dan Kerupuk Ikan yang berbahan dasar ikan tengiri.Untuk memperoleh oleh-oleh ini bisa ditemui di Kawasan Kumai, Kawasan Mendawai, Kawasan Kampung Baru dan Kawasan Kubu.Oleh-oleh selain amplang dan kerupuk ikan, terdapat buah-buahan yang juga bisa dijadikan oleh-oleh khas Kotawaringin Barat seperti cempedak, durian lokal, krantungan, tangkuhis, ketaiu dan terong asam.Untuk memperoleh buah-buahan tersebut bisa mengunjungi Kawasan Pasir Panjang, Kawasan Madurejo dan Kawasan Mendawai.

Selain potensi kuliner, peneliti juga mencari tahu mengenai karakteristik wisatawan.Wisatawan yang digunakan menjadi sampel adalah wisatawan lokal.Alasan memilih wisatawan lokal dikarenakan, jumlah wisatawan lokal lebih banyak dibandingkan dengan wisatawan asing.Selain itu, wisatawan lokal lebih mudah ditemui di kawasan-kawasan yang menjadi sentra kuliner, sedangkan wisatawan asing yang berkunjung ke Kotawaringin Barat sebagian besar hanya menuju Taman Nasional Tanjung Puting yang menjadi icon Kabupaten ini.

Berdasarkan rentang usia, wisatawan yang berkunjung paling banyak berkunjung adalah usia 21-25 tahun dengan prosentase 38% atau 57 orang, dengan pendidikan terakhir SMA sebesar 45% atau 68 orang. Dari jenis pekerjaan, sebagian besar yang melakukan wisata kuliner adalah Karyawan swasta dan SMA dengan persentase 36% dan 30% dan sebagian besar perempuan lebih memiliki kemauan untuk melakukan wisata kuliner dibanding laki-laki

dengan persentase 53%. Sebagian besar yang melakukan wisata ini adalah penduduk asli Kabupaten Kotawaringin Barat sebesar 82%.

Wisatawan mendapatkan informasi berasal dari teman/keluarga dengan persentase 79%. Melakukan kunjungan sebagian besar bersama keluarga dan teman dengan persentase masing-masing diatas 40%. Wisatawan yang berkunjung didominasi dengan penghasilan dibawah Rp 500.000,- hal ini sesuai dengan profesi yang lebih banyak berkunjung adalah pelajar/mahasiswa. Rata-rata kunjungan dalam sebulan setiap orang melakukan wisata kuliner kurang dari 3 kali dalam sebulan.

Wisatawan yang berkunjung memiliki hidangan favorit dan hidangan ayam masih menjadi hidangan sebagian besar wisatawan dibandingkan makanan khas soto menggala. Sehingga masih perlu di kembangkan dan dikenalkan lagi kepada masyarakat setempat dan harus diperbanyak lagi yang menjual makanan khas supaya bisa diperoleh wisatawan dengan mudah. Minuman favorit wisatawan masih didominasi dengan minuman umum yaitu teh/jeruk, sedangkan untuk oleh-oleh, wisatawan lebih memilih amplang yang menjadi oleh-oleh mereka.

Alasan wisatawan melakukan wisata kuliner sebagian besar dikarenakan aksesibilitas atau kemudahan menjangkau. Para wisatawan melakukan wisata kuliner ke tempat-tempat yang dekat dengan tempat tinggal mereka dan juga alasan selanjutnya ingin mencari variasi makanan.

Sedangkan untuk harapan wisatawan diperoleh 10 jawaban yang disimpulkan dari berbagai macam harapan, bila dikaitkan dengan aspek produk wisata kuliner, didapatkan bahwa dari 6 aspek yaitu harga, variasi makanan, kualitas makanan,

penampilan/suasana tempat, amenitas dan aksesibilitas, dari 10 jawaban tersebut lebih mengacu kepada (1) aspek harga, dikarenakan harga makanan yang dijual berkisar diatas Rp 10.000 untuk makanan pada umumnya belum termasuk minumannya. (2) aspek variasi makanan, menu yang disajikan masih umum, hingga wisatawan berharap tersedia makanan-makanan yang lebih beragam dan inovatif serta menyesuaikan perkembangan zaman. (3) aspek kualitas makanan, penggunaan bahan, standar porsi dan penampilan penyajian harus tetap terjaga dan konsisten atau tidak berubah-ubah kualitasnya. Dan (4) aspek penampilan/suasana tempat, suasana tempat harus lebih dibuat nyaman, aman, indah, dan bersih sehingga dapat meningkatkan suasana makan wisatawan.

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian, maka peneliti dapat mengambil kesimpulan yaitu:

1. Makanan Khas Kabupaten Kotawaringin Barat meliputi makanan pokok soto menggala, soto banjar, nasi kuning dan lontong sayur; lauk pauk khas Kotawaringin Barat adalah gangan asam (sayur asam ikan patin), ikan bakar, belankas, seafood dan ikan asin; sambal khasnya adalah sambal cincaluk; kudapan khas Kotawaringin Barat adalah wadai tole-tole, wadai cincin dan kerupuk basah; buah-buahan lokal musiman adalah cempedak, durian lokal, krantungan, tangkuhis, ketiau, dan terong asam; oleh-oleh khas Kabupaten Kotawaringin Barat adalah kerupuk amplang dan kerupuk ikan.
2. Wisata Kuliner di Kabupaten Kotawaringin Barat dapat dipetakan menjadi 8 Kawasan yaitu Kawasan Mendawai, Kawasan Sidorejo, Kawasan Raja, Kawasan Madurejo, Kawasan Kampung Baru, Kawasan Pasir Panjang, Kawasan Kumai dan Kawasan Kubu
3. Karakteristik wisatawan yang berkunjung adalah usia 15-30 tahun 38%, yang berpendidikan terakhir SMA/ sederajat 45%, dan pekerjaan karyawan swasta 36%. Sebagian besar wisata kuliner lebih diminati perempuan 53% dan wisatawan berasal dari Kabupaten Kotawaringin Barat 82%,

memperoleh informasi dari teman/keluarga 79%, dan teman berkunjung bersama kelompok sebesar 47% dengan penghasilan dibawah Rp 500.000,- sebesar 25%. Wisatawan melakukan kunjungan dalam 1 bulan kurang dari 3 kali sebesar 58%. Faktor aksesibilitas dan variasi makanan dipilih menjadi alasan utama sebagian besar wisatawan.

B. Saran

Berdasarkan hasil keseluruhan dalam penelitian ini, maka dapat diberikan saran sebagai berikut:

1. Bagi Pengusaha diharapkan meningkatkan kualitas makanan dan variasi makanan dengan harga yang cocok untuk semua kalangan masyarakat.
2. Bagi Pemerintah Daerah Kabupaten Kotawaringin Barat, diharapkan mengadakan pendataan rumah makan karena dilapangan sangat banyak yang masih belum masuk ke dalam data perizinan resmi. selain itu juga untuk makanan khas Kotawaringin Barat yaitu Soto Menggala lebih dilestarikan lagi dan diperkenalkan lagi ke masyarakat setempat.

DAFTAR PUSTAKA

- Burhan Bungin. 2009. *Metodologi Penelitian Kuantitatif*. Jakarta: Kencana
- Direktorat Pemberdayaan Masyarakat. 2011. *Panduan Syarak Kecakapan Khusus (SKK) dan Tanda Kecakapan Khusus (TKK) Saka Pariwisata*. Direktorat Jenderal Pengembangan Destinasi Pariwisata Kementerian Kebudayaan Pariwisata
- Dinas Pembangunan Daerah Kabupaten Kotawaringin Barat. 2011. *Profil Kabupaten dan Deskripsi Investasi Kabupaten Kotawaringin Barat*. Pemerintah Daerah Kotawaringin Barat : Kotawaringin Barat, Kalimantan Tengah
- Chafid Fandeli. 2002. *Perencanaan Kepariwisata Alam*. Yogyakarta: Fakultas Kehutanan UGM
- http://en.wikipedia.org/wiki/culinary_profession diakses pada 22 November 2011 pukul 21.05 WIB
- <http://www.kotawaringinbaratkab.go.id> diakses pada 22 November 2011 pukul 21.00 WIB
- Ismayanti. 2010. *Pengantar Pariwisata*. Grasindo: Jakarta
- Fajri Kurniawan. 2008. *Potensi Wisata Kuliner dalam Pengembangan Pariwisata di Yogyakarta*. Abstrak Skripsi. Solo: Universitas Sebelas Maret
- Kusmayadi & Endar Sugiarto. 2000. *Metodologi Penelitian Dalam Bidang Kepariwisataam*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama
- Liga Suryadana. 2009. *Perkembangan Industri Makanan*.
http://www.google.co.id/search?hl=id&client=psy-ab&q=perkembangan+industri+makanan+liga+suryadana&oq=perkembangan+industri+makanan+liga+suryadana&aq=f&aql=&gs_nf=1&gs_l=hp.3...77210.86556.4.87081.48.27.0.0.0.1510.1855.3-1j8-1.2.0.Zml30pSFW_Q&pbx=1&bav=on.2,or.r_gc.r_pw.r_qf.,cf.osb&ech=1&psi=l0-WT_myGoWnrAfLxMjeDg.1335250840561.16&emsg=NCSR&noj=1&ei=OFGWT9zsLszprQfO4vjKDQ diakses pada tanggal 2 Desember 2011 pukul 19.00 WIB
-
- .2009. *Obyek dan Daya Tarik Wisata*.
<http://www.google.co.id/webhp?hl=id&tab=Tw&q=pleasure#hl=id&client=>

psy-ab&q=Dr.+Liga+Suryadana&oq=Dr.+Liga+Suryadana&aq=f&aqi=&aql=&gs_l=hp.3...245008.253967.3.254235.18.16.0.0.0.2217.6270.5-1j0j3j0j1.5.0.Djm5fxSblac&pbx=1&bav=on.2.or.r_gc.r_pw.r_qf..cf.osb&fp=6f636dbbcfa1785d diakses pada tanggal 7 April 2012 pukul 20.00 WIB

Lundberg, Donald.E., Mink H. Stavenga., & M. Krishnamoorthy. 1997. *Ekonomi Pariwisata*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama

Marwanti. 2000. *Pengetahuan Masakan Indonesia*. Yogyakarta: Adicita

Menteri Kebudayaan dan Pariwisata .2004. *Informasi Pariwisata Indonesia*. Yogyakarta: Pusat Studi Pariwisata UGM

Minta Harsana & Maria Tri W. 2007. *Pengembangan Taman Kuliner Condong Catur Sebagai Tujuan Wisata Kuliner Di Kabupaten Sleman*. Yogyakarta

_____. 2009. *Persepsi Wisatawan Terhadap Wisata Kuliner Di Kabupaten Sleman*. Yogyakarta

_____. 2008. *Wisata Kuliner di Yogyakarta*. Tesis tidak diterbitkan. Yogyakarta: UGM

Muljadi A. J. 2009. *Kepariwisata dan Perjalanan*. Jakarta: PT. RajaGrafindo Persada

Endang Mulyatiningsih. 2011. *Riset Terapan Bidang Pendidikan & Teknik*. Yogyakarta: UNY Press

Pedoman Tugas Akhir UNY. Edisi 2003. Yogyakarta : Universitas Negeri Yogyakarta

I Gde Pitana & I Ketut Surya D,. 2009. *Pengantar Ilmu Pariwisata*. Yogyakarta: Penerbit Andi

Jalaludin Rakhmat. 2009. *Metode Penelitian Komunikasi*. Bandung: Remaja Rosdakarya

Glenn F. Ross. 1998. *Psikologi Pariwisata (Marianto Samosir. Terjemahan)*. Melbourne: Hospitality Press. Buku asli diterbitkan tahun 1994

Bilson Simamora. 2001. *Memenangkan Pasar dengan Pemasaran Efektif dan Profitabel*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama

Soekadijo. 2000. *Anatomi Pariwisata*. Gramedia: Jakarta

Sugiyono. 2009. *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*. Bandung: Alfabeta

Edy Suhardono. 2001. *Refleksi Metodologi Riset Panorama Survey*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama

Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 10 Tahun 2009 Tentang Kepariwisata. 2009. Bogor: Suluh Media

Salah Wahab., Crampon L.J., & Rothfield., L.M. 1997. *Pemasaran Pariwisata*. Jakarta : Pradnya Paramita

Wardiyanto & Baiquni. 2011. *Perencanaan dan Pengembangan Pariwisata*. Bandung: Lubuk Agung

Suwardjoko Warpani P. & Indira P. 2007. *Pariwisata Dalam Tata Ruang Wilayah*. Bandung: Penerbit ITB

Oka. A. Yoeti. 1996. *Pemasaran Pariwisata Terpadu*. Bandung: Penerbit Angkasa

_____. 1996. *Pengantar Ilmu Pariwisata*, Bandung: Angkasa

PENGANTAR

Perihal : Permohonan Pengisian Angket
Kepada : Yth. Responden
Di tempat

Assalammu'alaikum Wr. Wb.

Dengan hormat,

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Lisa Agustina
NIM : 07511241013
Program Studi : Pendidikan Teknik Boga
Fakultas : Teknik
Universitas : Universitas Negeri Yogyakarta

Sehubungan dengan rencana penelitian yang Saya lakukan pada wisatawan Kabupaten Kotawaringin Barat, maka Saya mohon kesediaan Anda untuk menjawab angket yang Saya berikan pada Anda. Angket ini bertujuan untuk mengetahui kondisi tentang Potensi Wisata Kuliner di Kabupaten Kotawaringin Barat melalui persepsi wisatawan terhadap wisata kuliner di Kabupaten Kotawaringin Barat. adapu sentra kuliner Kotawaringin Barat dipetakan menjadi 5 kawasan, yaitu Kawasan Bundaran Pancasila, Kawasan Kumai (Produksi Kerupuk ikan, kerupuk amplang, dan sekitarnya), Kawasan Jl. Iskandar (RM. Sate Ayayan, RM. Barokah, dan sekitarnya), Kawasan Mendawai (RM. Meranti, Depot Tabella, Warung Wadai Pagi, dan sekitarnya), dan Kawasan Kampung Baru (RM. Kita Jua, RM. Solo Baru, dan sekitarnya)

Dalam menjawab pertanyaan-pertanyaan pada angket, Saya mohon pada Anda sekalian untuk menjawab dengan apa adanya, yaitu yang sesuai dengan keadaan Anda yang sebenarnya, karena angket ini murni untuk keperluan studi.

Atas kesadaran Anda dalam mengisi angket ini, Saya ucapkan banyak terima kasih. Bantuan Anda sangat besar bagi Saya dan semoga Tuhan Yang Maha Esa membalas budi baik Anda sekalian. Amin.

Wassalammu'alaikum Wr. Wb.

Yogyakarta, Januari 2012

Peneliti,

LISA AGUSTINA

NIM. 07511241013

ANGKET
STUDI POTENSI WISATA KULINER DI KABUPATEN KOTAWARINGIN BARAT
(PERSEPSI WISATAWAN TERHADAP WISATA KULINER DI KOTAWARINGIN
BARAT PROVINSI KALIMANTAN TENGAH)

Petunjuk : Berilah tanda silang (X) pada alternative jawaban yang tersedia. Anda diperkenankan memilih lebih dari satu jawaban.

1. Nama :
2. Usia : a. 15 – 20 tahun
b. 21 – 25 tahun
c. 26 – 30 tahun
d. 31 – 35 tahun
e. 36 – 40 tahun
f. 41 – 45 tahun
g. 46 – 50 tahun
h. 51 – 55 tahun
i. > 60 tahun
3. Pendidikan : a. Tidak lulus SD
b. SD / Sederajat
c. SMP / Sederajat
d. SMA / Sederajat
e. Pendidikan Diploma (D1/D2/D3)*
f. Pendidikan Sarjana (S1/S2/S3)*
4. Pekerjaan : a. Pelajar/Mahasiswa
b. PNS
c. Karyawan Swasta
d. Wiraswasta
5. Jenis Kelamin : Laki-laki / Perempuan *
6. Asal Responden : a. Kabupaten Kotawaringin Barat
b. Luar Kabupaten Kotawaringin Barat (Kal-Teng)
c. Luar Kalimantan Tengah, sebutkan :
d. Luar Pulau Kalimantan, sebutkan :

* coret yang tidak perlu

7. Darimana Anda memperoleh informasi tentang sentra kuliner ini ?
- Dari teman / keluarga
 - Radio / televisi
 - Koran / majalah
 - Leaflet / brosur
 - Internet
8. Dengan siapa Saudara datang berkunjung ke sentra kuliner ini ?
- Sendiri
 - Bersama keluarga
 - Bersama kelompok / rombongan / teman
9. Penghasilan rata-rata per bulan :
- Kurang dari Rp 500.000
 - Rp 500.000 – Rp 999.999
 - Rp 1.000.000 – Rp 1.499.999
 - Rp 1.500.000 – Rp 1.999.999
 - Rp 2.000.000 – Rp 2.999.999
 - Rp 3.000.000 – Rp 4.999.999
 - Diatas Rp 5.000.000
10. Berapa kali rata-rata Anda berkunjung ke tempat ini dalam sebulan ?
- Kurang dari 3 kali
 - 3 – 6 kali
 - Lebih dari 6 kali
11. Apa hidangan yang menjadi favorit Anda ?
- Hidangan ayam (sate ayam, ayam goreng, ayam bakar, dll)
 - Hidangan ikan air tawar
 - Hidangan seafood
 - Hidangan soto/bakso/mie ayam
 - Soto menggala makanan Khas Kotawaringin Barat
 - Hidangan lain, sebutkan :

12. Apa minuman yang menjadi favorit Anda ?

- a. Teh/jeruk (panas/dingin)
- b. Juice buah
- c. Olahan minuman instan (pop ice, marimas, nutrisari, good day, dsb)
- d. Kelapa muda
- e. Minuman lain, sebutkan :

13. Apa oleh-oleh favorit yang Anda beli sebagai buah tangan khas Kotawaringin Barat

- a. Amplang
- b. Kerupuk ikan
- c. Durian
- d. Cempedak
- e. Aneka kue basah, sebutkan :
- f. Lain – lain, sebutkan :

14. Mengapa Anda tertarik mengunjungi sentra kuliner ini ?

- a. Variasi makanan
- b. Kualitas makanan
- c. Penyajian
- d. Pelayanan
- e. Harga
- f. Penampilan / suasana tempat
- g. Amenitas / sarana prasarana
- h. Aksesibilitas / kemudahan menjangkaunya

15. Apa harapan Anda terhadap kuliner di Kabupaten Kotawaringin Barat ?

.....

.....

.....

.....

PEDOMAN WAWANCARA

Terhadap Dinas Pariwisata dan Kebudayaan Kabupaten Kotawaringin Barat Provinsi Kalimantan Tengah tentang Potensi Wisata di Kotawaringin Barat

I. Identitas Responden

1. Nama :
2. Umur :
3. Jenis Kelamin :
4. Jabatan :
5. Pendidikan :

II. Pertanyaan

A. Atraksi Wisata

1. Apa saja potensi wisata yang ada di Kabupaten Kotawaringin Barat ?

- Kategori :
- a. Potensi Alam
 - b. Potensi Budaya
 - c. Potensi Manusia

B. Aksesibilitas

2. Bagaimana aksesibilitas di Kotawaringin Barat ?
 - a. Sangat memadai
 - b. Cukup memadai
 - c. Kurang memadai
3. Transportasi apa saja yang sudah tersedia di Kotawaringin Barat yang membantu wisatawan menjangkau daerah Kabupaten Kotawaringin Barat ?

C. Amenitas

4. Dimana sajakah wisatawan dapat memperoleh informasi tentang obyek wisata/event pariwisata yang sedang di pergelarkan ?
5. Bagaimana sarana dan prasarana/utilitas sebagai faktor penunjang kegiatan pariwisata?
 - a. Sangat memadai
 - b. Cukup memadai
 - c. Kurang memadai

D. Kelembagaan

6. Lembaga apa saja yang terkait dengan pariwisata di Kotawaringin Barat ?

E. Sumber Daya Manusia (SDM)

7. Berapa jumlah SDM yang menjual produk wisata dan pelayanan ?

8. Apa saja SDM yang menjual produk wisata & pelayanan ?

F. Ekonomi

9. Bagaimana Pendapatan Asli Daerah sektor Pariwisata Kabupaten Kotawaringin Barat pada tahun 2001-2011

G. Lingkungan

10. Apakah lingkungan daerah obyek wisata sudah layak ?

a. Sangat Layak

b. Cukup Layak

c. Kurang Layak

PEDOMAN WAWANCARA

Terhadap Pedagang ataupun masyarakat setempat tentang masakan tradisional Khas Kotawaringin Barat

A. Identitas responden

1. Nomor responden
2. Nama
3. Alamat
4. Umur
5. Status :
 - a. sudah kawin
 - b. belum kawin
 - c. janda/duda
6. Pendidikan formal tertinggi yang pernah ditempuh:
 - a. Tidak lulus SD
 - b. SD/ sederajat kelas
 - c. Lulus SD/ sederajat
 - d. SMP/ sederajat kelas.....
 - e. Lulus SMP/ sederajat
 - f. SMA/ sederajat kelas
 - g. Lulus SMA/ sederajat
 - h. Perguruan tinggi tingkat
 - i. Lulus Perguruan Tinggi/ Sederajat
7. Apakah pekerjaan membuat dan menjual makanan kecil ini merupakan pekerjaan pokok (untuk pedagang)? Ya/tidak
8. Pekerjaan pokok saudara :
 - a. Petani
 - b. Petani penggarap
 - c. Buruh tani
 - d. Pedagang
 - e. Pegawai negeri
 - f. Pegawai swasta
 - g. Lainnya
9. Pendidikan luar sekolah yang pernah diikuti :
10. Hambatan apakah yang dirasakan dalam pembuatan makanan khas tradisional?

* coret yang tidak perlu

B. Bahan baku

1. Jenis bahan baku
2. Bahan baku diperoleh dari mana?
3. Jumlah bahan baku yang diperlukan tiap kali proses
4. Hambatan yang dirasakan dalam pengadaan bahan baku

C. Pengolahan

1. Apakah ada upaya pengembangan produk? Ya/tidak sebutkan
2. Jenis produk yang dihasilkan
3. Jenis dan jumlah alat yang digunakan dalam pengolahan
4. Alat2 tersebut termasuk modern atau tradisional?
5. Proses tahap pembuatan produk
6. Waktu/lama pembuatan produk
7. Dari proses pembuatan mana yang sering mengalami hambatan/kesulitan
8. Hambatan yang timbul dalam proses produksi

D. Penyajian

1. Alat yang digunakan dalam penyajian produk
2. Berapa lama masa simpan.ketahanan produk saudara?

DOKUMENTASI

Tempat Pembuatan Oleh-oleh Khas Kabupaten Kotawaringin Barat
“Kerupuk Amplang Syarifah”



Gambar 1. Proses Pengadonan



Gambar 2. Pencetakan Adonan



Gambar 3. Penggorengan Adonan



Gambar 4. Pengontrolan kualitas produk



Gambar 5. Penimbangan



Gambar 6. Pengemasan

DOKUMENTASI



Gambar 7. Bersama Syarifah Salmah



Gambar 8. Karyawan Syarifah Salmah



Gambar 9. Wawancara dengan Salbiah



Gambar 10. Suasana Sentra Kuliner Bundaran Pancasila



Gambar 11. Pengunjung Sentra Kuliner Bundaran Pancasila



Gambar 12. Pengunjung Pantai Kubu

DOKUMENTASI



Gambar 13. Suasana Salah Satu Rumah Makan di Pantai Kubu



Gambar 14. Sentra Kuliner Pantai Kubu Kec. Kumai



Gambar 15. Pengunjung Kedai Es Tabela Sentra Kuliner Daerah Mendawai



Gambar 16. Pengunjung Warung Bu Jiah “Soto Menggala” Sentra Kuliner Daerah Mendawai



Gambar 17. Restoran Meranti Sentra Kuliner Daerah Medawai



Gambar 18. Hidangan Ikan Bakar Restoran Meranti

DOKUMENTASI



Gambar 19. Sentra Kuliner Daerah Bunderan Pancasila



Gambar 20. Pasar Waday Kel. Mendawai



Gambar 21. Restoran Rimba Lodge Kec. Kumai



Gambar 22. Franchise Bakso Kepala Sapi



Gambar 23. Depot Solo sentra Kuliner Kampung Baru



Gambar 24. Restoran Blue Kecubung Sentra Kuliner Kel. Mendawai



KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
FAKULTAS TEKNIK

Alamat : Kampus Karangmalang, Yogyakarta, 55281
Telp. (0274) 586168 psw. 276,289,292 (0274) 586734 Fax. (0274) 586734
website : <http://ft.uny.ac.id> e-mail: ft@uny.ac.id ; teknik@uny.ac.id



Certificate No. QSC 00582

Nomor : 0143/UN34.15/PL/2012
Lamp. : 1 (satu) bendel
Hal : Permohonan Ijin Penelitian

01 Februari 2012

Yth.

1. Gubernur Provinsi DIY c.q. Ka. Biro Administrasi Pembangunan Setda Provinsi DIY
2. Gubernur Provinsi Kalimantan Tengah c.q. Ka. Bappeda Propinsi Kalimantan Tengah
3. Bupati Kotawaringin Barat c.q. Kepala Badan Pelayanan Perizinan Terpadu
Kabupaten Kotawaringin Barat

Dalam rangka pelaksanaan Skripsi kami mohon dengan hormat bantuan Saudara memberikan ijin untuk melaksanakan penelitian dengan judul **"STUDI POTENSI WISATA KULINER DI KABUPATEN KOTAWARINGIN BARAT PROPINSI KALIMANTAN TENGAH"**, bagi mahasiswa Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta tersebut di bawah ini:

No.	Nama	NIM	Jurusan/Prodi	Lokasi Penelitian
01	Lisa Agustina	07511241013	Pend. Teknik Boga - S1	KABUPATEN KOTAWARINGIN BARAT

Dosen Pembimbing/Dosen Pengampu : Minta Harsana, A.Par, M.Sc.
NIP : 19690314 200501 1 001

Adapun pelaksanaan penelitian dilakukan mulai tanggal 01 Februari 2012 sampai dengan selesai.

Demikian permohonan ini, atas bantuan dan kerjasama yang baik selama ini, kami mengucapkan terima kasih.

Dekan,
Wakil Dekan I,

Dr. Sunaryo Soenarto
NIP 19580630 198601 1 001

Tembusan:
Ketua Jurusan



PEMERINTAH PROVINSI DAERAH ISTIMEWA YOGYAKARTA
SEKRETARIAT DAERAH

Kompleks Kepatihan, Danurejan, Telepon (0274) 562811 - 562814 (Hunting)
YOGYAKARTA 55213

Yogyakarta, 01 Februari 2012

Nomor : 070/777/VI/02/2012

Perihal : Ijin Penelitian

Kepada Yth.
GUBENUR KALIMANTAN TENGAH
Cq. BAKESBANG
di -
Tempat

Menunjuk Surat :

Dari : Dekan Fak. Teknik UNY
Nomor : 0143/UN34.15/PL/2012
Tanggal : 01 Februari 2012
Perihal : Ijin Penelitian

Setelah mempelajari proposal/desain riset/usulan penelitian yang diajukan, maka dapat diberikan surat keterangan untuk melaksanakan penelitian kepada

Nama : LISA AGUSTINA
NIM / NIP : 07511241013
Alamat : KARANGMALANG YOGYAKARTA
Judul : STUDI POTENSI WISATA KULINER DI KABUPATEN KOTA WARINGIN BARAT
PROVINSI KALIMANTAN TENGAH
Lokasi : - Kota/Kab. KOTAWARINGIN BARAT Prov. KALIMANTAN TENGAH
Waktu : Mulai Tanggal 01 Februari 2012 s/d 01 Mei 2012

Peneliti berkewajiban menghormati dan menaati peraturan dan tata tertib yang berlaku di wilayah penelitian.

Kemudian harap menjadi maklum

A.n Sekretaris Daerah
Asisten Perekonomian dan Pembangunan
Lib.
Kepala Biro Administrasi Pembangunan



Tembusan :

1. Yth. Gubernur Daerah Istimewa Yogyakarta (sebagai laporan);
2. DEKAN FAK TEKNIK UNY
3. Yang Bersangkutan



PEMERINTAH PROVINSI KALIMANTAN TENGAH
BADAN PERENCANAAN PEMBANGUNAN DAERAH

Alamat : Jl. Diponegoro No. 60 ☎ (0536) 3221715, 3221645, Fax. (0536) 3222217
PALANGKA RAYA - 73111

IZIN PENELITIAN

Nomor : 072/ 221 /Bid.I/Bapp

Membaca : Surat dari Wakil Dekan Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta Nomor: 0143/UN34.15/PL/2012
Tanggal 1 Pebruari 2012

Perihal : **IZIN PENELITIAN**

Mengingat :

1. Undang-Undang Nomor 18 Tahun 2002, tentang Sistem Nasional Penelitian, Pengembangan dan Penerapan Ilmu Pengetahuan dan Teknologi.
2. Peraturan Menteri Dalam Negeri Nomor 20 Tahun 2011 tentang Pedoman Penyelenggaraan Penelitian dan Pengembangan di Lingkungan Departemen Dalam Negeri dan Pemerintah Daerah.
3. Peraturan Gubernur Kalimantan Tengah Nomor 59 Tahun 2008 tentang Tata Cara Pemberian Izin Penelitian / Pendataan Bagi Setiap Instansi Pemerintah maupun Non Pemerintah.

Memberikan Izin Kepada : **LISA AGUSTINA**

NIM : 07511241013

Tim Survey / Peneliti dari : **Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta**

Akan melaksanakan Penelitian
yang berjudul

: **"STUDI POTENSI WISATA KULINER DI KABUPATEN KOTAWARINGIN BARAT
PROVINSI KALIMANTAN TENGAH"**

Lokasi : **di Kab. Kotawaringin Barat**

Dengan ketentuan sebagai berikut :

- a. Setibanya peneliti di tempat lokasi penelitian harus melaporkan diri kepada Pejabat yang berwenang setempat.
- b. Hasil Penelitian ini supaya disampaikan kepada :
 - 1). Kepala BAPPEDA Provinsi Kalimantan Tengah sebanyak 1 (satu) eksemplar;
 - 2). Bupati / Walikota di wilayah penelitian sebanyak 1 (satu) eksemplar
- c. Surat Izin Penelitian ini agar tidak disalahgunakan untuk tujuan tertentu yang dapat mengganggu kestabilan Pemerintah; tetapi hanya digunakan untuk keperluan ilmiah;
- d. Surat Izin Penelitian ini dapat dibatalkan sewaktu-waktu apabila peneliti tidak memenuhi ketentuan-ketentuan pada butir a, b dan c tersebut diatas;
- e. Surat Izin penelitian ini berlaku sejak diterbitkan dan berakhir pada tanggal, **31 Mei 2012**

Demikian Surat izin penelitian ini diberikan agar dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

DIKELUARKAN DI : **PALANGKA RAYA**
PADA TANGGAL : **21 Pebruari 2012**

An. GUBERNUR KALIMANTAN TENGAH
KEPALA BADAN PERENCANAAN PEMBANGUNAN
DAERAH PROVINSI KALIMANTAN TENGAH,

Mewakil,



Drs. M. FAUZI

Pembina Tingkat I

NIP. 19570227 198309 1 001

Tembusan disampaikan kepada Yth. :

1. Gubernur Kalimantan Tengah;
2. Bupati Kotawaringin Barat;
3. Kepala Badan KESBANG POLITIK & LINMAS
Provinsi Kalimantan Tengah;
4. Dekan Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta;
5. Camat Kumai Kab. Kotawaringin Barat.



BADAN KESATUAN BANGSA POLITIK DAN PERLINDUNGAN MASYARAKAT
Jln. Jend. Sudirman No. 18 Telepon (0532) 21195 Fax : 21504
PANGKALAN BUN 74111

SURAT IZIN PENELITIAN

Nomor : 300 / 98 / Kesbang.III / 2012

- Dasar** : 1. Surat dari Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan Universitas Negeri Yogyakarta Fakultas Teknik Nomor : 0143 / UN34.15 / PL / 2012 Tanggal 01 Febuari 2012 Perihal Permohonan Ijin Penelitian.
2. Surat Izin Penelitian dari Badan Perencanaan Pembangunan Daerah Provinsi Kalimantan Tengah. Nomor : 072 / 221 / Bid.I / Bapp Tanggal 21 Febuari 2012.
- Mengingat** : 1. Undang - Undang Nomor 18 Tahun 2002 tentang Sistem Nasional Penelitian, Pengembangan dan Penerapan Ilmu Pengetahuan dan Teknologi.
2. Peraturan Menteri Dalam Negeri Nomor 20 Tahun 2011 tentang Pedoman Penelitian dan Pengembangan di Lingkungan Kementrian Dalam Negeri dan Pemerintah Daerah.
3. Peraturan Gubernur Kalimantan Tengah Nomor 59 Tahun 2008 tentang Tata Cara Pemberian Izin Penelitian / Pendataan bagi setiap Instansi Pemerintah maupun Non Pemerintah.

Dengan ini diberikan kepada :

Nama : **LISA AGUSTINA**
N I M : 07511241013
Fakultas : Teknik / Pend. Teknik Boga Universitas Negeri Yogyakarta
Program Studi : Pendidikan Teknik Boga
Jenjang : S - 1

Akan menyusun Skripsinya yang berjudul :

" STUDI POTENSI WISATA KULINER DI KABUPATEN KOTAWARINGIN BARAT PROPINSI KALIMANTAN TENGAH "

Lama kegiatan : 2 (Dua) Bulan, Dari Tanggal 24 Febuari 2012 s/d 24 April 2012.

dengan ketentuan sebagai berikut :

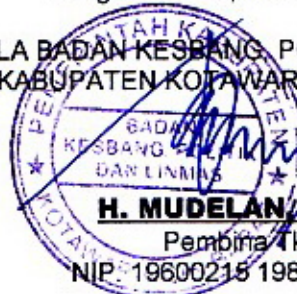
1. Sebelum melakukan Penelitian / Observasi yang bersangkutan harus melaporkan diri kepada Pemerintah setempat dengan menunjukan surat ini.
2. Tidak dibenarkan melakukan penelitian yang tidak sesuai / tidak berkaitan dengan judul penelitian .
3. Agar mentaati ketentuan Peraturan Perundang - Undangan yang berlaku dan menghormati adat istiadat setempat.
4. Surat izin ini hanya digunakan untuk kepentingan ilmiah, sewaktu - waktu dapat dibatalkan bila disalahgunakan.
5. Selesai melakukan penelitian harus menyampaikan laporan hasilnya kepada :
Bupati Kotawaringin Barat.
Cq. Kepala Badan Kesbang, Politik dan Linmas Kab. Kotawaringin Barat.
6. Surat izin berlaku sejak dikeluarkan .

Demikian surat izin ini diberikan dan untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.



Pangkalan Bun, 24 Febuari 2012

**KEPALA BADAN KESBANG, POLITIK DAN LINMAS
KABUPATEN KOTAWARINGIN BARAT,**



H. MUDELAN / S. Sos

Pembina Tk. I

NIP. 19600215 198203 1 013

Tembusan disampaikan kepada yth. :

1. Gubernur Kalimantan Tengah ;
Up. Kepala Badan Kesbang, Politik dan Linmas Prov. Kalteng di Palangka Raya ;
2. Kepala Badan Perencanaan Pembangunan Daerah Prov. Kalteng di Palangka Raya ;
3. Bupati Kotawaringin Barat di Pangkalan Bun ;
4. Dekan Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta ;
5. Camat Kumai Kab. Kotawaringin Barat ;
6. Yang bersangkutan.



PEMERINTAH KABUPATEN KOTAWARINGIN BARAT
DINAS KEBUDAYAAN DAN PARIWISATA

Jalan : Sutan Syahrir No. 2A Telepon (0532) – 25002

PANGKALAN BUN KALIMANTAN TENGAH

Website. www.kotawaringinbarattourism.com

Email. disbudparkobar@gmail.com

Kode Pos 74112

SURAT KETERANGAN
NOMOR : 802/190/Budpar-IA

Yang bertandatangan dibawah ini :

- a. Nama : Drs. ABDUL WAHAB
- b. NIP : 19641219 198603 1 011
- c. Jabatan : Kepala Dinas Kebudayaan Dan Pariwisata Kabupaten Kotawaringin Barat

dengan ini menerangkan bahwa :

- a. Nama : LISA AGUSTINA
- b. NIM : 07511241013
- c. Fakultas : Teknik / Pendidikan Teknik Boga Universitas Negeri Yogyakarta
- d. Program Studi : Teknik Pendidikan Boga
- e. Jenjang : S-1

Bahwa benar yang bersangkutan telah melakukan penelitian dan pengambilan data pada Dinas Kebudayaan dan Pariwisata Kabupaten Kotawaringin Barat dengan judul “ STUDI POTENSI WISATA KULINER DI KABUPATEN KOTAWARINGIN BARAT PROPINSI KALIMANTAN TENGAH “

Demikian Surat Keterangan ini diberikan kepada yang bersangkutan untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Pangkalan Bun 28 Pebruari 2012

Kepala Dinas
Kebudayaan dan Pariwisata
Kab. Kotawaringin Barat



**DATA UIN USAHA SARANA PARIWISATA
TAHUN 2012**

Formulir Isian : Rumah Makan
Kabupaten Kotawaringin Barat

NO	NAMA PERUSAHAAN	SPECIALISASI MASAKAN	ALAMAT / NO TELP	NAMA PEMILIK	JUMLAH		DOKUMEN PERIJINAN	FASILITAS	KETERANGAN
					MEJA	KURSI			
1	RESTORAN BLUE KECUBUNG	Steak Daging Rusa	JL. DOMBA NO.1 P. BUN Telp. 21211	SETIAWAN SIEMON	12	48	NO. 556.3/18/PSB-III.A/II/2003 TGL. 18-02-2003	Table Manner komplit	
2	RESTORAN RIMBA LODGE	Steak Daging	SUNGAI SEKONYER KUMAI Telp. 6710589	I NYOMAN DEDI PAHARDI MULYA,SH	8	32	NO. 556.3/24/PSB-III.A/III/2003 TGL. 04-03-2003	Table Manner komplit	
3	RESTORAN RESTO PLATE	Nasi Timble	JL. P. DIPONEGORO NO.43	DAUD WINARJO DEDI PAHARDI	9	36	NO. 556.3/62/PSB-III.A/VI/2003 TGL. 23-06-2003		
4	CAFE QUIZAS	Indonesian Food	JL. ISKANDAR NO 63 PANGKALAN BUN Telp. 22411	Ir. KRIS GESIT MULAWARMAN	20	80	NO. 556.3/76/PSB-III.A/VIII/2003 TGL. 21-08-2003	Live music	
5	RM. KAGONANGAN	Ikan Tunu	JL. TARMILU NO 59 PANGKALAN BUN Telp. 21523 / 24948	H. ADIEMA ABDULLAH	12	48	NO. 556.3/17/PSB-III.A/II/2003 TGL. 13-02-2003		
6	R.M. PRAMBANAN	Ikan Tunu	JL. HASANUDIN NO.51 P. BUN Telp. 21216	H.MOCH DAHRI	13	52	NO. 556.3/17/PSB-III.A/II/2003 TGL. 25-01-2003		
7	RM. MINANG JAYA	Masakan Padang	JL. PRA KUSUMAYUDHA NO 30 P. BUN Telp. 23258	ASRIZAL	12	48	NO. 556.3/4/PSB-III.A/IV/2003 TGL. 28-04-2003		
8	RM. PAHALA		JL. PRA KUSUMAYUDHA P. BUN Telp. 23443	TIMAN NGUDI H	-	-	NO. 556.3/20/PSB-III.A/II/2003 TGL. 20-02-2003	Sudah tidak beroperasi	
9	RM. SETIA KAWAN	Rawon dan Soto ayam	JL. SUTAN SYAHRIH NO.50 P. BUN Telp. 22038	MULYONO	10	40	NO. 556.3/13/PSB-III.A/II/2003 TGL. 08-02-2003		
10	RM. ALUHA	Ikan Bakar	JL. HM. IDRIS NO. 465 KUMAI Telp. 61238	M. BAURI DENTIA	12	48	NO. 556.3/40/PSB-III.A/IV/2003 TGL. 24-04-2003		
11	RM. SOLO BARU	Indonesian Food	JL. UDAN SAID NO.14 P. BUN Telp. 27040	SUYATNO	12	48	NO. 556.3/15/PSB-III.A/II/2003 TGL. 08-02-2003		
12	RM. AYAYAN II	Sate ayam	JL. ISKANDAR RT 8 KEL. MADUREJO Telp. 29369	SUNDUSIAH	17	68	NO. 556.3/30/PSB-III.A/IV/2003 TGL. 09-04-2003		
13	RESTORAN DUMAMI		PASAR INDIRA KENCANA Telp. 6708178	YOSEPT PETER SALIM	-	-	NO. 556.3/27/PSB-III.A/V/2003 TGL. 04-05-2003	Sudah tidak beroperasi	
14	CAFE IDUNA BAKERY	Burger and Bread, Ice cream	JL. PANGGA SANTREK P. BUN Telp. 21031	GEMINTORO	12	30	NO. 556.3/52/PSB-III.A/IX/2005 TGL. 10-09-2005		
15	RM. LIMA DUA	Chinese Food	JL. P. ANTASARI RT 15 P. BUN	SONNY KURNIAWAN	7	28	NO. 556.3/40/PSB-III.A/IV/2004 TGL. 17-04-2004		
16	RM. DUNIA LAUT	Sea Food	JL. P. DIPONEGORO - P. BUN Telp. 23251	SHIAU PHIN	12	48	NO. 556.3/01/PSB-III.A/II/2004 TGL. 25-01-2004		
17	RM. FAMILY	Ayam Goreng Remaja	JL. P. DIPONEGORO - P. BUN Telp. 08125158296	RUDI WARSIDI	8	32	NO. 556.3/04/PSB-III.A/II/2003 TGL. 25-01-2003		
18	RM. RUHAMMA	Ikan Bakar	JL. HM. RAFTI RT 20 P. BUN Telp. 6707172	ICA CAKRABUANA	12	48	NO. 556.3/23/PSB-III.A/V/2006 TGL. 23-05-2006	Kolam ikan pemancingan	

NO	NAMA PERUSAHAAN	SPESIALISASI MASAKAN	ALAMAT/ NO TELP	NAMA PEMILIK	JUMLAH		DOKUMEN PERIJINAN	FASILITAS	KETERANGAN
					MEJA	KURSI			
19	RM. MALANG INDAH	Mie dan Cap Cay	JL. PRA KUSUMAYUDHA NO. 32 P. BUN TELP. 21589	SUTRISNO	6	24	NO. 556.3/11/PSB-III.A/II/2003 TGL. 28-01-2003		
20	RM. MANDIRI	Sop Kaki Sapi dan Kikil	JL. HASANUDIN KEL. SIDOREJO PANGKALAN BUN	HARTONO HALIM	6	24	NO. 556.3/182/PSB-III.A/VI/2006 TGL. 06-06-2006		
21	CAFE CENTRO	Hot Tea and coffe	JL. HASANUDIN NO. 4 P. BUN TELP. 085231639329	FARDIANSYAH	-	-	NO. 556.3/376/PSB-III.A/VII/2006 TGL. 28-07-2006	Bilyard room	
22	RM. WISMA RASA	Rawon	JL. HM. RAFTI RT 23 P. BUN TELP. 6708548	KHAMIM	12	48	NO. 556.3/07/PSB-III.A/VI/2003 TGL. 16-06-2003		
23	RM. KITA JUA	Ikan bakar	JL. HUDAN SAID - P. BUN	HJ. SITIHAMSYAH	7	28	NO. 556.3/25/PSB-III.A/III/2003 TGL. 04-03-2003		
24	RM. MIE REMAJA	Mie Kuah dan goreng	JL. MERPATI NO 2 - P. BUN	MISTAR	8	32	NO. 556.3/14/PSB-III.A/II/2003 TGL. 08-02-2003		
25	RM. MINANG JAYA II	-	JL. ANTASARI NO. 5 - P. BUN	ASRIZAL	-	-	NO. 556.3/37/PSB-III.A/IV/2004 TGL. 08-04-2004	Sudah tidak beroperasi	
26	MERANTI	Ikan Bakar	JL. Pralusuma Yuda Pangkalan Bun	H. FAHRUJI, HG	14	56	No. 556.3/31/PSB-III.A/V/2008 TGL. 12-05-2009		

Pangkalan Bun, Februari 2012
Kasi Pemasaran dan Mitra Usaha

SUHAILI, SH
NIP. 19620118 198503 1 004

